Difficulté : Facile Temps de préparation : 10min Temps de cuisson : 10min-15min



# PINSA CAMPAGNARDE

La pinsa campagnarde est une version savoureuse et réconfortante parfaite pour une soirée conviviale.

- **La charcuterie** est sélectionnée par **Didier de la Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant des saveurs traditionnelles.
- **Le Fromage** est sélectionné par **Aline de La Maison Du Mieux Manger**
- **La Pâte** est réalisée par **Stéphane des Pâtes Fraîches.**

## LES INGRÉDIENTS



**Pâte à pinsa**
1



**Crème Fraiche épaisse**
150g



**Emmental**
150g



**Pomme de terre**
100g



**Oignon**
1



**Lardons fumés**
80g

## LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



**Huile d'olive**



**Herbes de Provence**

## LES ÉTAPES

### ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 200°C

### ÉTAPE 2

Lavez les pommes de terre, épluchez-les et coupez les en fines rondelles. Blanchissez les 5 minutes dans de l'eau bouillante salée.

### ÉTAPE 3

Emincez l'oignon en fines rondelles. Faites chauffez une poêle avec l'huile d'olive et faites revenir les lardons jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajoutez l'oignon et laissez cuire encore 2/3 minutes.

### ÉTAPE 4

Etalez la crème fraiche sur la pinsa. Répartissez les pommes de terre sur la pate, puis les lardons et les oignons. Saupoudrez d'emmental, assaisonnez de sel et poivre et des herbes de provence.

### ÉTAPE 5

Versez un filet d'huile d'olive

### ÉTAPE 6

Enfournez pendant 10 minutes jusqu'à ce que la pate soit dorée, croustillante et que le fromage soit bien fondu et légèrement doré.

### ÉTAPE 7

Sortez la pinsa du four et laissez la reposer quelques minutes avant de la couper.



## CONSEILS ET ASTUCES

A la sortie du four vous pouvez ajouter quelques feuilles de roquette pour une touche de couleur et de fraicheur.