

Difficulté : Facile Temps de préparation : 5 min Temps de cuisson : 8/10 min



## PINSA COMME UNE REINE

La pinsa est un grand classique de la cuisine italienne, réputée pour sa simplicité et ses saveurs authentiques.

- **Le Jambon** est sélectionné par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une charcuterie aux saveurs traditionnelles.
- **La Pâte à Pinsa de Stéphane** des Pâtes Fraîche
- Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles

## LES INGRÉDIENTS

**Pinsa**

1

**Sauce tomate**

150g

**Champignons**

100g

**Jambon**

2 tranches

**Emmental**

70g

## LES INGRÉDIENTS NON INCLUS

**Sel & Poivre**

à votre convenance

**Huile d'olive**

## LES ÉTAPES

### ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 200°C Nettoyez les champignons avec de l'essuie tout et coupez les en lamelles.

### ÉTAPE 2

Étalez une couche uniforme de sauce tomate sur la pâte. Répartissez les champignons Ajoutez le jambon et l'emmental et un filet d'huile d'olive sur l'ensemble.

### ÉTAPE 3

Enfournez la pizza pour environ 8/10mn, jusqu'à ce que la pâte soit dorée et le fromage bien fondu.

### ÉTAPE 4

Sortez la pinsa du four et laissez -là refroidir quelques minutes avant de la couper et de la servir.