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

L'ÉQUIPEMENT

1 plaque ou grille de cuisson , 1 four ,

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.