Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

Difficulté : Facile **Temps de préparation : 5 min** **Temps de cuisson : 8-10mn**

PINSA ITALIENNE AUX 3 FROMAGES

La pinsa est une version de la pizza classique, mais avec une pâte plus légère et aérienne.

- **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
1

Emmental
100g

Fourme d'Ambert
50g

Chèvre
50g

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS

Huile d'olive

L'ÉQUIPEMENT

1 plaque ou grille de cuisson ,

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Préchauffer le four à 200°C

ÉTAPE 2

Etalez la crème fraiche sur la pinsa La garnir des morceaux de fromage et de l'emmental

ÉTAPE 3

Versez un filet d'huile d'olive

ÉTAPE 4

Enfournez pendant 8/10 minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée, croustillante et que les fromages soient bien fondus et légèrement dorés

CONSEILS ET ASTUCES

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