

🔪 Difficulté : facile 🕒 Temps de préparation : 5 min 🍳 Temps de cuisson : 8/10mn

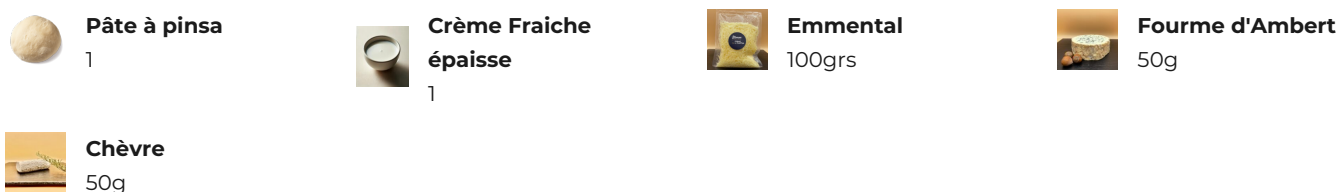


## PINSA ITALIENNE AUX 3 FROMAGES

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



### LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



### L'ÉQUIPEMENT

1 plaque ou grille de cuisson ,

### LES ÉTAPES

#### ÉTAPE 1

Préchauffer le four à 200°C

#### ÉTAPE 2

Étalez la crème fraîche 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 fraîcheur.