

🔪 Difficulté : Facile ⏱ Temps de préparation : 5 min 🍳 Temps de cuisson : 8-10mn



PINSA ITALIENNE AUX 3 FROMAGES

La pinza 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 pinza. 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.