

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



## PINSA AU JAMBON BLANC ET MOZZARELLA

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

- **La Charcuterie** est sélectionné par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant des saveurs traditionnelles.
- **La pâte à pinsa et la sauce tomate** de **Stéphane** des Pâtes Fraîches.

### LES INGRÉDIENTS



**Pinsa**  
1



**sauce tomate**  
200g



**Emmental**  
100g



**jambon blanc**  
2 tranche



**feuille de basilic**  
à votre convenance



**Mozzarella**  
1

### LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



**huile d'olive**  
1 cs



**sel, poivre**  
à votre convenance

### L'ÉQUIPEMENT

1 plaque ou grille de cuisson ,

### LES ÉTAPES

#### ÉTAPE 1

Préchauffez votre four à 200°C (idéalement avec une pierre à pizza, si vous en avez une, ou une plaque de cuisson).

#### ÉTAPE 2

Étalez une couche uniforme de sauce tomate sur la pâte. Ajoutez l'emmental ainsi que le jambon et de morceaux de mozzarella. Ajoutez un filet d'huile d'olive

#### ÉTAPE 3

Cuisson : Enfourné la pizza pour environ 8 minutes, 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 parsemer de quelques feuilles de basilic frais.