Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

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

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 : Enfourner 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.