



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 tranches
 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

Etalez 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.