

boursin
Sauce
Fromagère



ASTUCE DU CHEF

La **Sauce Fromagère Boursin®** permet de donner un design unique à la pizza.

PIZZA LA PROVENÇALE

avec la Sauce Fromagère Boursin®

PRÉPARATION : 3 MINUTES | MISE EN PLACE : 5 MINUTES | CUISSON : 10 MINUTES | COÛT POUR 1 PIZZA : €€€€€

INGRÉDIENTS POUR 1 PIZZA



1 pâte à pizza fine



60 g de sauce tomate



80 g de poulet cuit sous vide



40 g de tranches d'aubergines confites



40 g de poivrons confits



100 g de fromage à pizza



Thym



30 g de Sauce Fromagère Boursin®

PROGRESSION DE LA RECETTE

- 1 Etaler la pâte à pizza et répartir la sauce tomate à l'aide d'une cuillère.
- 2 Déposer les morceaux de poulet, les tranches d'aubergines confites et les poivrons confits en lanières.
- 3 Recouvrir de fromage et de thym puis mettre au four à pizza pendant environ 10 minutes.
- 4 Une fois la pizza cuite, disposer la **Sauce Fromagère Boursin®** en quadrillage.

