



ASTUCE DU CHEF

Réaliser la base sauce tomate à partir d'une ratatouille pour des saveurs plus authentiques.

PIZZA LA VÉGÉTARIENNE

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



70 g de ratatouille cuisinée en boîte



30 g de champignons de Paris frais



60 g de tomates confites



100 g de fromage à pizza



30 g de Sauce Fromagère Boursin®



10 g de pousses de betteraves

PROGRESSION DE LA RECETTE

- 1 Etaler la pâte à pizza.
- 2 Préparer le coulis de ratatouille en mixant les légumes dans un cutter. Si besoin, rectifier la consistance avec de la féculé de pomme de terre ou de maïs. Répartir le coulis de ratatouille sur la pâte à pizza à l'aide d'une cuillère.
- 3 Déposer les champignons frais, les tomates confites et le fromage à pizza. Mettre au four à pizza pendant environ 10 minutes.
- 4 Une fois la pizza cuite, ajouter la **Sauce Fromagère Boursin®** sous forme de spirale.
- 5 Répartir harmonieusement les pousses de betteraves.

