



ASTUCE DU CHEF

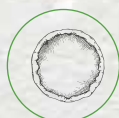
Mettre des tomates de couleurs différentes pour que la pizza soit plus attractive visuellement.

PIZZA L'ITALIENNE

avec Boursin® Cuisine

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 Boursin® Cuisine



60 g de mortadelle en tranches fines



30 g de tomates fraîches en lanières



30 g de champignons de Paris frais



100 g de fromage à pizza



10 g de pousses de moutarde

PROGRESSION DE LA RECETTE

- 1 Etaler la pâte à pizza et répartir **Boursin® Cuisine** à l'aide d'une cuillère.
- 2 Déposer la mortadelle, les lanières de tomates et les champignons de Paris tranchés.
- 3 Recouvrir de fromage à pizza et mettre au four à pizza pendant environ 10 minutes.
- 4 Une fois la pizza cuite, disposer joliment dessus les pousses de moutarde.

