PIZZA L'ITALIENNE

Avec BOURSIN® CUISINE AIL & FINES HERBES SAUCE BOURSIN® SQUEEZE

Coût/portion: € 3.57 Préparation: 8 minutes Cuisson: 10 minutes

INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

1 pâte à pizza fine
70 g de Boursin® Cuisine Ail & Fines Herbes
60 g mortadelle en tranches fines
30 g tomates fraîches en lanières
30 g champignons de Paris frais
100 g fromage à pizza
100 g pousses de moutarde

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Etaler la pâte à pizza et répartir **Boursin® Cuisine Ail & Fines Herbes** 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.

BOURSIN® CUISINE AIL & FINES HERBES

SAUCE BOURSIN® SQUEEZE