

Pinsa à la poire, prosciutto et fromage de chèvre

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
4	5 min	10-13 min
MOMENTS SUGGÉRÉS DE CONSOMMATION :		
DÉJEUNER DÎNER BRUNCH COLLATION AMUSE-BOUCHE		



RECETTE CRÉÉE PAR
Vincent Rodier, Chef Exécutif

Liste d'ingrédients



Pinsa snack 53031
Quantité : 4

4 oz Fromage de chèvre émietté

7 oz Fromage ricotta

2 oz Parmesan râpé

1 c. à thé Thym frais

3 c. à soupe Huile d'olive

3 gousses Ail, émincé

1 Poire, finement tranchée

Prosciutto finement
tranché, pour garnir

Roquette, pour garnir



BRIDOR

Préparation

ÉTAPE 1

Pré cuire la pinsa directement sur la grille du four pendant 5 min à 298°C (570°F).

ÉTAPE 2

Mélanger les fromages et le thym dans un bol.

ÉTAPE 3

Dans une petite casserole, chauffer l'huile d'olive à feu moyen-doux. Ajouter l'ail et cuire pendant environ 1 à 2 min, puis retirer du feu.

ÉTAPE 4

Étaler le mélange de fromages sur la pinsa. Ajouter les tranches de poire et le mélange à l'ail.

ÉTAPE 5

Cuire la pinsa directement sur la grille du four pendant 4 à 6 min à 298°C (570°F). Garnir de roquette et de prosciutto.