



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Pinsa truffe & jambon cru

 Pour 2 personnes |  Très facile

 22 min | **5.65€** La portion (prix indicatif)



La pinza - une révélation !

La pinza est une sorte de fougasse ou pizza traditionnelle italienne à base de différentes farines et avec un temps de levage prolongé.

Le résultat c'est quoi ? Un croquant exceptionnel, une très bonne digestibilité qui donne envie d'en manger une 2ème, c'est sûr, on devient addict !

Ici, une recette gourmande et chic à la truffe et au jambon cru.

Les ingrédients

- **1 unité** de Pinsa (pâte)
- **100 g** de Sauce tomate pour pizza
- **20 g** de Parmesan rapé
- **75 g** de Champignon de Paris
- **4 tranche** de Jambon cru
- **30 g** de Roquette
- **5 g** de Pâte, tartinade, pesto de truffe

Étapes de préparation



Préparation : 10 min



Cuisson : 12 min



Attente : 0 min

Note : le temps de cuisson est donné à titre indicatif et dépendra de votre four. Adaptez-le donc en fonction de votre four et fiez-vous à la couleur de la cuisson de la pâte et celle du fromage. Pour une meilleure cuisson de la pâte, placez une plaque de four au milieu de votre four en même temps qu'il préchauffe. Faites ensuite glisser la pinza dessus pour la cuire.

- 1 Préchauffez votre four à 240°C en chaleur traditionnelle.

- 2 Coupez 4 champignons en très fines lamelles.
- 3 Placez la pâte à pinsa sur une plaque de four + papier cuisson.
- 4 Étalez 3 à 4 càs de sauce tomate dessus en laissant un bord d'1 cm minimum.
Pas besoin de mettre trop de sauce, sinon la pâte perdra de son croustillant.
Ajoutez dessus les champignon et 1 poignée de parmesan râpé.
- 5 Enfournez environ 10 minutes pour dorer la pâte et faire gratiner le parmesan.
- 6 Ajoutez 1 poignée de roquette sur la pinsa cuite, puis 4 tranches de jambon cru grossièrement déchirées à la main. Répartissez des petites noix de pâte de truffes. Et arrosez la pinsa d'un filet d'huile d'olive.
- 7 Servez avec une salade bien vinaigrée en assaisonnement. Buon Appetito !