

Pinsa Mortadelle, Pistaches et Burrata

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Pinsa (Pizza Précuite)	1
- Crème Fraîche Epaisse	2-3 c à soupe
- Gruyère Râpé	
- Basilic	10 feuilles + qq. unes
- Mortadelle	3-4 tranches
- Burrata	½
- Pistaches	10-15
- Crème Balsamique	en déco
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Préchauffez le four à 220°C.
- Ciselez 10 feuilles de basilic.
- Garnissez la pinsa de crème fraîche épaisse puis déposez le basilic ciselé et le gruyère râpé sur toute la surface. Salez un peu et poivrez.
- Enfournez dans le four chaud pour 10 minutes.
- Entre temps, coupez la mortadelle en lanières.
- Décoquillez et concassez les pistaches.
- Egouttez la burrata et concassez-la grossièrement.
- A la sortie du four, garnissez la pinsa avec les lanières de mortadelle puis répartissez la burrata et saupoudrez de pistaches concassées. Poivrez.
- Décorez avec quelques feuilles entières de basilic.

