

Pinsa à la Mousse d'Avocats et Chorizo Grillé

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- Pinsa (Pizza Précuite)	1
- Crème Fraîche Epaisse	2 c à soupe
- Chorizo	30g
- Mozzarella	40g sèche
- Avocats	2 c à soupe de Mousse d'Avocats (DI-498)
- Chips Tortillas(Paprika)	qq.
- Poivre	

Recette:

- Pelez et coupez le chorizo en dés.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Nappez la pinsa de crème fraîche épaisse. Poivrez légèrement.
- Recouvrez de mozzarella sèche puis répartissez les dés de chorizo.
- Enfourez la pinsa pour 12-14 minutes.
- A la sortie du four, nappez-la avec un peu de mousse d'avocats et concassez quelques chips tortillas sur le tout.
- Coupez à 4 parts égales et servez sans attendre.

