

Pinsa Mortadelle, Chèvre et Miel

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Pinsa (Pizza Précuite)	1
- Crème Fraîche Epaisse	2-3 c à soupe
- Fromages de Chèvre	100g de frais
- Mozzarella	sèche
- Mortadelle	3-4 tranches
- Miel	un filet
- Pistaches	5-6
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Préchauffez le four à 220°C.
- Garnissez la pinsa de crème fraîche épaisse puis déposez un peu de chèvre frais et la mozzarella râpée sur toute la surface. Salez un peu et poivrez.
- Enfournez dans le four chaud pour 10-12 minutes.
- Entre temps, coupez la mortadelle en lanières.
- Décoquillez et concassez les pistaches.
- A la sortie du four, garnissez la pinsa avec les lanières de mortadelle puis nappez d'un filet de miel et saupoudrez de pistaches concassées. Poivrez.

