

Pinsa Pesto-Blanche, Pancetta Grillée et Dés de Tomate Jaune

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|--------------------------|---------------|
| - Pinsa (Pizza Précuite) | 1 |
| - Crème Fraîche Épaisse | 3-4 c à soupe |
| - Pesto Vert | 3-4 c à café |
| - Tomates | ½ jaune |
| - Gruyère Râpé | |
| - Pancetta (Jambon) | 3-4 tranches |
| - Poivre | |

Recette:

- Préchauffez le four à 250°C.
- Nappez la pinsa de crème fraîche épaisse et nappez avec le pesto vert. Poivrez
- Coupez la tomate en dés et répartissez-les sur le tout.
- Saupoudrez le tout gruyère râpé.
- Déposez ensuite la pancetta coupée en lanières.
- Enfournez pour 11 à 12 minutes dans le four chaud.
- A la sortie, coupez en portions et servez sans attendre.

