PL-2204

Pinsa aux Cinq Fromages

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Pinsa (Pizza Précuite)	*1*
- Crème Fraîche Epaisse	*2-3 c à soupe*
- Mozzarella	*50g sèche*
- Gorgonzola	*75g*
- Fromages de Chèvre	*75g de bûche*
- Miel	*1 c à café*
- Féta (Fromage Grecque)	*75g*
- Origan	
- Provola ou Scamorza (Fromage)	*75g*
- Jambon Serrano	*½ tranche*
- Poivre	



Recette:

- Préchauffez le four à 210°C.
- Etalez la Crème fraiche épaisse sur la pinsa.
- Répartissez le gorgonzola coupé en dés sur ¼ de la surface puis le fromage de chèvre avec un filet de miel sur un second quart.
- Concassez la féta et déposez-la sur le 3ème quart et saupoudrez d'origan.
- Sur le dernier, quelques morceaux de jambon puis la scamorza.
- Poivrez le tout.
- Ajoutez encore un peu de mozzarella sèche sur toute la surface.
- Enfournez 13 à 14 min jusqu'à ce que les fromages soient bien fondus et légèrement gratinés.
- Dès la sortie du four, coupez en deux dans la longueur pour avoir tous les fromages et servez immédiatement.
- Commencez par la partie à la scamorza au jambon, puis la féta, poursuivez avec le chèvre au miel et terminez avec le gorgonzola.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.