PIZZA SAUMON ET BOURSIN®

Avec Sauce Boursin® squeeze 770g

Coût/portion: € 3.40 | Préparation: 11 minutes | Cuisson: 10 minutes

INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

1 pâte à pizza fine
70 g de Boursin® Cuisine Ail & Fines Herbes
80 g saumon fumé
100 g fromage à pizza
1 oignon rouge
1 jus de citron
1 pincée sel
10 g pousses d'épinards
10 g copeaux de radis

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Etaler la pâte à pizza et répartir **Boursin® Cuisine Ail & Fines Herbes** à l'aide d'une cuillère.
2. Déposer les tranches de saumon fumé, recouvrir de fromage à pizza et mettre au four à pizza pendant environ 10 minutes.
3. Préparer les oignons rouges pickles : éplucher et émincer l'oignon rouge et le blanchir 4 secondes dans l'eau bouillante salée. Les plonger 20 minutes dans le jus de citron et les rincer à l'eau claire.
4. Une fois la pizza cuite, déposer les oignons pickles, les pousses d'épinards et les copeaux de radis.

Sauce Boursin® squeeze 770g