



## PIZZA JAMBON FROMAGE BOURSIN®

Avec Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg Seau Boursin® cuisine ail & fines herbes 5kg



Coût/portion: € 4.81



Préparation: 3 minutes



Cuisson: 10 minutes

### INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

1 pâte à pizza fine  
70 g de Boursin® Cuisine Ail & Fines Herbes  
80 g jambon blanc coupé finement  
65 g tomates cerises de différentes couleurs  
30 g olives vertes  
100 g fromage à pizza  
10 g roquette

### PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Etaler la pâte à pizza et y répartir **Boursin® Cuisine Ail & Fines Herbes** à l'aide d'une cuillère.
2. Déposer le jambon, les tomates et les olives vertes.
3. Recouvrir de fromage et mettre au four à pizza pendant environ 10 minutes.
4. Une fois la pizza cuite, mettre sur le dessus les feuilles de roquette joliment disposées.



*Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg*



*Seau Boursin® cuisine ail & fines herbes 5kg*

[bel-inspirations.fr](http://bel-inspirations.fr)

LES bel  
INSPIRATIONS