



PIZZA AUX LÉGUMES ET BOURSIN®

Avec Sauce Boursin® squeeze 770g



Coût/portion: € 4.30



Préparation: 8 minutes



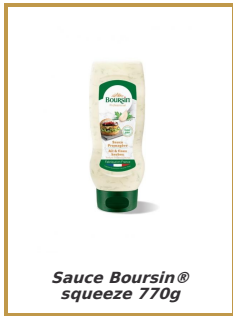
Cuisson: 10 minutes

INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

- 1 pâte à pizza fine
- 70 g ratatouille cuisinée en boîte
- 30 g champignons de Paris frais
- 60 g tomates confites
- 100 g fromage à pizza
- 10 g pousses de betterave
- 30 g **Sauce Boursin® squeeze 770g**

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Préparer le coulis de ratatouille en mixant les légumes dans un cutter. Si besoin, rectifier la consistance avec de la fécule de pomme de terre ou de maïs. Répartir le coulis de ratatouille sur la pâte à pizza à l'aide d'une cuillère.
2. Déposer les champignons frais, les tomates confites et le fromage à pizza. Mettre au four à pizza pendant environ 10 minutes.
3. Une fois la pizza cuite, ajouter la Sauce Fromagère **Boursin®** sous forme de spirale.
4. Répartir harmonieusement les pousses de betteraves.



bel-inspirations.fr

LES bel
INSPIRATIONS