



boursin
Cuisine



ASTUCE DU CHEF

Boursin® Cuisine apporte une touche de fraîcheur et un goût qui relève l'ensemble des ingrédients.

PIZZA LA DÉLICATE

avec *Boursin® Cuisine*

PRÉPARATION : 3 MINUTES | MISE EN PLACE : 5 MINUTES | CUISSON : 10 MINUTES | COÛT POUR 1 PIZZA : € € € € € €

INGRÉDIENTS POUR 1 PIZZA



1 pâte à pizza fine



70 g de **Boursin® Cuisine**



80 g de jambon blanc coupé finement



65 g de tomates cerises de différentes couleurs



30 g d'olives vertes



100 g de fromage à pizza



10 g de roquette

PROGRESSION DE LA RECETTE

- 1 Etaler la pâte à pizza et y répartir **Boursin® Cuisine** 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.

