



### ASTUCE DU CHEF

**Boursin® Cuisine** apporte un goût frais et légèrement aillé qui se marie parfaitement avec l'ensemble des ingrédients.

# PIZZA LA NORDIQUE

avec *Boursin® Cuisine*

PRÉPARATION : 3 MINUTES | MISE EN PLACE : 8 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 saumon fumé



100 g de fromage à pizza



1 oignon rouge



1 jus de citron



Sel



10 g de pousses d'épinards



10 g de radis en copeaux

## PROGRESSION DE LA RECETTE

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

