Pinsa Spéciale Pizza

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 10mn

Temps de cuisson : 8mn

Ingrédients :

Ingrédients (4 pinsas) :

- 4 bases de pinsa précuites (rayon frais ou artisan boulanger)
- 8 c. à soupe de sauce Alélor Spéciale Pizza
- 250 g de mozzarella fior di latte, bien égouttée
- 150 g de coppa ou jambon cru italien tranché
- 100 g de champignons de Paris bruns
- 12 tomates cerises confites (ou semi-séchées)
- 60 g de copeaux de parmesan
- 1 poignée de roquette
- 1 filet d'huile d'olive vierge extra
- Fleur de sel, poivre du moulin
- Quelques feuilles de basilic frais

Etapes :

- Préchauffer le four à 240°C, chaleur tournante.
- Émincer finement les champignons. Égoutter et déchirer la mozzarella en morceaux grossiers.
- Étaler 2 c. à soupe de sauce Alélor Spéciale Pizza sur chaque base de pinsa, en laissant 1 cm de bord. Répartir la mozzarella et les champignons émincés.
- Enfourner directement sur la grille du four 6 à 8 min, jusqu'à ce que la mozzarella soit fondue et légèrement colorée, et que les bords soient bien dorés et croustillants.
- À la sortie du four, déposer les tranches de coppa, les tomates cerises confites, les copeaux de parmesan et la roquette.
- Finir par un filet d'huile d'olive, quelques feuilles de basilic, une pincée de fleur de sel et un tour de moulin à poivre.
- Servir aussitôt, découpée en parts.