PIZZA 4 FROMAGES BOURSIN® PROFESSIONAL, KIRI® ET LA VACHE QUI RIT®

Avec Kiri® professionnel 1kg Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg

Par Jean-François Piège

Préparation: 5 minutes

Cuisson: 4 minutes

INGRÉDIENTS POUR *2* PORTIONS

2 pâte à pizza

120 g de Boursin® Cuisine Ail & Fines Herbes

120 g de Dés Boursin® Surgelés

120 g de Kiri®

120 g de fromage La vache qui rit® Nature

2 Champignons de paris

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Façonner les pâtons de pâtes à pizza en rond d'un diamètre de 25 cm.
2. Sur les pâtes, parsemer de Boursin® Cuisine et des dés de Boursin® Surgelés et ajouter le Kiri® et La Vache qui rit® fromage en petits cubes.
3. Cuire au four à pizza.
4. À la sortie du four, parsemer de copeaux de champignons et servir chaud.

Astuce du chef

1. L'utilisation des 4 fromages Bel sur cette pizza 4 fromages donnera le sourire à vos convives ! Un grand classique revisité pour un résultat gourmand, onctueux et savoureux.

Kiri® professionnel 1kg

Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg