PIZZA JAMBON FROMAGE BOURSIN®

Avec Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg Seau Boursin® cuisine ail & fines herbes 5kg

Coût/portion: € 4.81 | Préparation: 3 minutes | Cuisson: 10 minutes

INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

1 pâte à pizza fine
70 g de Boursin® Cuisine Ail & Fines Herbes
80 g jambon blanc coupé finement
65 g tomates cerises de différentes couleurs
30 g olives vertes
100 g fromage à pizza
10 g roquette

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Etaler la pâte à pizza et y répartir **Boursin® Cuisine Ail & Fines Herbes** 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.

Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg

Seau Boursin® cuisine ail & fines herbes 5kg