



# PIZZA AUX LÉGUMES ET BOURSIN®

Avec Sauce Boursin® squeeze 770g



Coût/portion: € 4.30



Préparation: 8 minutes



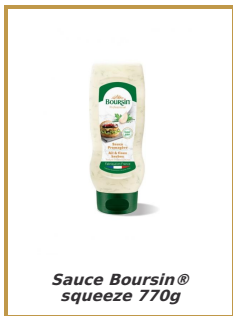
Cuisson: 10 minutes

## INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

1 pâte à pizza fine  
70 g ratatouille cuisinée en boîte  
30 g champignons de Paris frais  
60 g tomates confites  
100 g fromage à pizza  
10 g pousses de betterave  
30 g **Sauce Boursin® squeeze 770g**

## PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Préparer le coulis de ratatouille en mixant les légumes dans un cutter. Si besoin, rectifier la consistance avec de la fécule de pomme de terre ou de maïs. Répartir le coulis de ratatouille sur la pâte à pizza à l'aide d'une cuillère.
2. Déposer les champignons frais, les tomates confites et le fromage à pizza. Mettre au four à pizza pendant environ 10 minutes.
3. Une fois la pizza cuite, ajouter la Sauce Fromagère **Boursin®** sous forme de spirale.
4. Répartir harmonieusement les pousses de betteraves.



[bel-inspirations.fr](https://www.bel-inspirations.fr)

LES bel  
INSPIRATIONS