



## PIZZA L'ITALIENNE

Avec BOURSIN® CUISINE AIL & FINES HERBES SAUCE BOURSIN® SQUEEZE



Coût/portion: € 3.57



Préparation: 8 minutes



Cuisson: 10 minutes

### INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

1 pâte à pizza fine  
70 g de Boursin® Cuisine Ail & Fines Herbes  
60 g mortadelle en tranches fines  
30 g tomates fraîches en lanières  
30 g champignons de Paris frais  
100 g fromage à pizza  
100 g pousses de moutarde

### PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Etaler la pâte à pizza et répartir **Boursin® Cuisine Ail & Fines Herbes** à l'aide d'une cuillère.
2. Déposer la mortadelle, les lanières de tomates et les champignons de Paris tranchés.
3. Recouvrir de fromage à pizza et mettre au four à pizza pendant environ 10 minutes.
4. Une fois la pizza cuite, disposer joliment dessus les pousses de moutarde.



**BOURSIN® CUISINE  
AIL & FINES  
HERBES**



**SAUCE BOURSIN®  
SQUEEZE**