

Pinsa
à L'Ortolan Mini

Plat

15-30min

4 personnes

Le produit qu'il vous faut



Ortolan Mini

Les ingrédients

- 3 Ortolan Mini
- 1 pâte à Pinsa
- Du coulis de tomates
- Des tomates cerises
- Des feuilles de basilic

La préparation

- Étaler le coulis de tomates sur la pâte à pinsa.
- Couper les Ortolan Mini en deux, puis en triangles.
- Disposer les triangles en forme de fleurs sur la pinsa.
- Cuire au four ou au air fryer quelques minutes
- Déposer une demi-tomate cerise au cœur de chaque fleur.
- Parsemer de feuilles de basilic.

C'est prêt, parfait pour partager en famille !

Astuce gourmande : ajoutez du jambon, de la roquette... selon vos envies.

©ChefClub