

PINSAS FROIDES GRECQUES & MOZZARELLA

Produits



Radis rondelle
250g Florette



Rings oignon rouge
250g Florette



Roquette
300g Florette



Concombre cube
1kg Florette



Tomate cerise
1kg Florette



Plat principal



10 unités



25 min

Ingrédients

- 1kg Tomate cerise Florette
- 500g Concombre en cubes Florette
- 300g Roquette Florette
- 125g Radis en rondelles Florette
- 125g Rings d'oignon rouge Florette
- 200g Petites boules de mozzarella
- 150g Feta
- 125g d'Olives noires
- 20 tranches de Jambon cru
- 10 pièces de bases de pinsas précuites
- Huile d'olive
- Sel fin
- Poivre du moulin

Les étapes de préparation

- 1. Montage des pinsas grecques (5 unités)**
 - Disposer 5 bases de pinsas froides sur le plan de travail et arroser chaque base d'un léger filet d'huile d'olive (5 ml).
 - Répartir uniformément par pinsa : 100 g de tomates cerises coupées en deux, 100 g de concombres en cubes, 25 g de radis en rondelles, 25 g de rings d'oignons rouges et 25 g d'olives noires.
 - Ajouter ensuite par pinsa : 30 g de feta émiettée et 30 g de roquette réparties de manière homogène.
- 2. Montage des pinsas mozzarella (5 unités)**
 - Disposer 5 bases de pinsas froides sur le plan de travail et arroser chaque base d'un léger filet d'huile d'olive (5 ml).
 - Répartir par pinsa : 40 g de petites boules de mozzarella, ajouter 100 g de tomates cerises coupées en deux, 4 tranches de jambon cru et terminer par 30 g de roquette. Laisser un léger filet d'huile d'olive en finition.
- 3. Servir froid, immédiatement après montage ou conserver en vitrine réfrigérée au froid positif (3°C)**