



# PINSA

## SORRISO CAPRI



Montage 3 min



1 personne

### ÉTAPES DE RÉALISATION

- Torrifier les cerneaux de noix au four à 150°C pendant 20 min
- Snacker les tranches de pancetta dans une poêle sans matière grasse. Réserver.
- Laver et tailler la salade Romaine en chiffonnade.

### MONTAGE

- Étaler le Quescrem ail & fines herbes sur la Pinsa.
- Ajouter les tranches de pancetta pour couvrir toute la base.
- Déposer les rondelles de chèvre et arrosez de sauce miel-moutarde.
- Agrémenter de pickles de carottes, de cerneaux de noix torréfiées et de salade Romaine.
- Tiédir la Pinsa au four à sole pendant 3-4 min ou au MerryChef.
- Servir.

### INGRÉDIENTS

Mini Pinsa Romana Sorriso ❄	120 g
Quescrem ail & fines herbes	40 g
Pancetta en tranche	30 g
Duo de Carottes pickles	20 g
Bûchette de chèvre	22 g
Sauce miel - moutarde	5 g
Salade Romaine	15 g
Cerneaux de noix	8 g
Poivre du moulin	1 tour



Recette proposée par VALAÉ Gourmet Consultants - [www.valae.fr](http://www.valae.fr)  
Réclamez tous les produits et références à votre distributeur DISGROUP !

❄ Produit surgelé  
PM = Pour mémoire

  
**DISGROUP**  
« Les Ingrédients du Succès »