



# PINSA

## PROSCIUTTO TARTUFATA



Montage 8 min



1 personne

### ÉTAPES DE RÉALISATION

- Torrifier les noix au four à 150°C pendant 20 min, puis les concasser légèrement. Réserver.
- Égoutter les quartiers d'artichauts marinés. Réserver.
- Couper les tranches de Prosciutto en 2.

### MONTAGE :

- Étaler le Quescrem sur la Pinsa surgelée.
- Ajouter 5-6 quartiers d'artichauts marinés.
- Enfourner à 230°C pendant 3-4 min.
- À la sortie du four, ajoutez la sauce Tartufata en la répartissant.
- Déposer la chiffonnade de Prosciutto.
- Parsemer de noix torréfiées et d'herbes fraîches (cerfeuil et ciboulette).
- Terminer avec la fleur de sel et un tour de moulin à poivre.
- Servir.

### INGRÉDIENTS

Classica Pinsa Romana *	230 g
Quescrem Yahourt Culinair	100 g
Sauce Tartufata (à la truffe d'été)	25 g
Quartiers d'artichauts marinés	70 g
Prosciutto Cotto Arrosto (jambon cuit)	60 g
Noix entières	7 g
Cerfeuil frais	2 g
Ciboulette fraîche	2 g
Fleur de sel	PM
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 »