LA BELLE VIE | Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Pinsa aux légumes d'été

Pour 2 personnes | **Très facile**

55 min | **3.92€ La portion** (prix indicatif)

La pinsa - une révélation !
La pinsa est une sorte de fougasse ou pizza traditionnelle italienne à base de différentes farines et avec un temps de levage prolongé.
Le résultat c'est quoi ? Un croquant exceptionnel, une très bonne digestibilité qui donne envie d'en manger une 2ème, c'est sûr, on devient addict !
Ici, une recette aux légumes d'été.

Les ingrédients

- **1 unité** de Pinsa (pâte)
- **100 g** de Mozzarella à cuire (en bloc)
- **20 g** de Parmesan rapé
- **60 g** de Mascarpone
- **25 ml** de Crème fraîche fleurette entière/30% de MG
- **0.5 pièce** de Courgette
- **0.5 pièce** de Aubergine
- **75 g** de Tomate cerise
- **1 gousse** de Ail
- **1 pincée** de Origan séché

Étapes de préparation

Préparation : 20 min | **Cuisson :** 35 min | **Attente :** 0 min

Note : le temps de cuisson est donné à titre indicatif et dépendra de votre four. Adaptez-le donc en fonction de votre four et fiez-vous à la couleur de la cuisson de la pâte et celle du fromage. Pour une meilleure cuisson de la pâte, placez une plaque de four au milieu de votre four en même temps qu'il préchauffe. Faites ensuite glisser la pinsa dessus pour la cuire.

1. Préchauffez votre four à 205°C en chaleur traditionnelle.
   Préparez une lèchefrite recouverte d'une feuille de papier cuisson.
2. Lavez les légumes mais pas besoin de les éplucher. Coupez ½ aubergine et ½ courgette en 4 puis en fines tranches d'environ 5-7 mm.
   Coupez une dizaine de tomates cerises en deux.
   Hachez grossièrement 1 gousse d'ail.
3. Huilez la lèchefrite. Répartissez dessus les légumes. Salez, poivrez et ajoutez de l'origan sec si vous en avez. Arrosez d'huile d'olive.
   Enfournez environ 25 minutes jusqu'à ce que les légumes soient confits.
4. Pendant ce temps, mélangez 2 belles càs de mascarpone (soit 60 g) et 2 càs de crème liquide (25 ml). Poivrez et ajoutez de la noix de muscade moulue si vous en avez.
5. Si vous avez choisi une mozzarella en bloc, épongez-la. Coupez ¼ en tranches fines.
6. Sortez les légumes du four quand ils sont cuits et augmentez la température à 240°C.
7. Placez la pâte à pinsa sur une plaque de four + papier cuisson.
8. Étalez le mélange au mascarpone dessus en laissant un bord d'1 cm minimum.
   Répartissez dessus les légumes, les tranches de mozzarella et 1 petite poignée de parmesan râpé.
9. Enfournez environ 8 - 10 minutes. Surveillez votre pinsa ! La pâte doit être dorée et croustillante, et le fromage gratiné.
10. Servez avec une salade bien vinaigrée en assaisonnement. Buon Appetito !