

# Pinsa pesto, jambon sec, burrata & basilic



@mandine.cuisine  
INSTAGRAM

Fraîche, crémeuse, croustillante et super gourmande... le combo gagnant avec une seule pinsa !

PREP  
10 min

COOK  
5 min

SERVES  
2

LEVEL  
Easy

## Notes

J'ai opté pour une sauce tomates et un pesto maison, mais pour plus de rapidité, vous pouvez également opter pour une sauce et un pesto du commerce.

## Ingredients

19 ITEMS

### SAUCE TOMATES MAISON

|                                                                                     |                                    |             |                                                                                     |                     |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------|
|  | Oignon jaune bio                   | 120 g       |  | Ail bio             | 2 gousses    |
|  | Tomates concassées bio en conserve | 800 g       |  | Sucre en poudre bio | 2 c. à soupe |
|  | Basilic                            | 10 feuilles |  | Huile d'olive bio   | -            |
|  | Sel et poivre                      | -           |                                                                                     |                     |              |

### PESTO MAISON

|                                                                                     |                |           |                                                                                     |                   |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------|
|  | Basilic        | 2 bottes  |  | Huile d'olive bio | 50 ml |
|  | Ail bio        | 2 gousses |  | Parmesan          | 30 g  |
|  | Pignons de pin | 15 g      |                                                                                     |                   |       |

### PINSA ET GARNITURE

|                                                                                     |                              |             |                                                                                     |                   |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------|
|  | Pinsa sans additifs          | 1           |  | Mozzarella rapée  | 2 poignées |
|  | Jambon italien sans additifs | 6 tranches  |  | Burrata di bufala | 1          |
|  | Basilic                      | 10 feuilles |  | Huile d'olive bio | -          |
|  | Pignons de pin torréfiés     | 2 poignées  |                                                                                     |                   |            |

## Method

3 STEPS

- 1** Dans une casserole, faites revenir l'oignon. Quand il est fondant, ajoutez les gousses d'ail, les tomates concassées et le sucre. Laissez revenir une dizaine de minutes sur feu moyen. Ajoutez le basilic avant de mixer finement.
- 2** Mixez ensemble les feuilles de basilic, l'huile d'olive, l'ail, le parmesan, et les pignons de pin. Détendre avec de l'huile d'olive si besoin, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.
- 3** Sur la pinsa, étalez une souche généreuse de sauce tomates. Parsemez de mozzarella râpée et enfournez 5 minutes à 220°C. À la sortie du four, disposez le jambon sur toute la surface, la burrata au centre, parsemez de quelques touches de pesto frais, des pignons de pin, avant de découper.

## Serving

Dégustez sans attendre, à l'apéro ou pour un dîner léger, accompagnée d'une belle salade.