

# Pinsa blanche à la tome fraîche de cantal

Ingredients 2 personnes

- 1 OU 2 poireaux selon leur grosseur
- 4 petites pommes de terre cuites à l'eau
- 2 belles cuillères de crème épaisse légère Elle et Vire
- 1 morceau de Tomme fraîche de Cantal
- Quelques tranches de saucisson sec auvergnat
- Origan
- Beurre doux
- 1 échalote
- Quelques olives noires
- Fleur de sel – Poivre au moulin



## Étapes



1. Commencer par éplucher les pommes de terre et les couper en rondelles
2. Couper un bon morceau de fromage de façon à obtenir 2 poignées de fromage coupé
3. Laver soigneusement le poireau, le couper en 4 dans la longueur et le couper en petits morceaux
4. Faire fondre un morceau de beurre
5. Ajouter les poireaux et un petit filet d'eau et cuire les poireaux à petit feu en remuant souvent.
6. En cours de cuisson, ajouter les pommes de terre. Saler et poivrer et poursuivre la cuisson
7. Préchauffer le four à 230° c (il est préconisé 250° sur le paquet). Adapter selon le four
8. Mettre la Pinsa sur la grille du four recouverte de papier cuisson
9. Étaler une couche de crème sur toute la Pinsa
10. Éplucher l'échalote, la ciseler et l'ajouter
11. Saupoudrer d'origan
12. Étaler alors les pommes de terre/poireaux sur la crème
13. Ajouter les morceaux de tome fraîche de cantal
14. Enrouler quelques tranches de saucisson sec sur le doigt et les planter sur la pizza
15. Enfourner et cuire 10 à 15 minutes
16. Déguster dès la sortie du four