

# Pistacchio Pizza : Finesse, burrata et pesto de pistache

## Les ingrédients

- 1 pâte à pizza épaisse et ronde HERTA®
- 100 g de Finesse®
- 3 à 4 c. à soupe de pesto basilic
- 1 poignée de pistaches décortiquées
- 1 boule de burrata
- Quelques feuilles de basilic frais
- Huile d'olive, sel, poivre

## Préparation:

- Préchauffez le four à 220°C.
- Étalez la pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- Mixez le pesto avec les pistaches et répartissez la base sur la pâte.
- Enfournez pendant 20 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.
- Sortez la pizza et ajoutez les tranches de volaille et la burrata en morceaux.
- Garnissez avec des feuilles de basilic, un filet d'huile d'olive, sel et poivre.

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Plat principal**

Personnes: **2**