



Estelle de Saint Germain

Pizza de chou fleur

Ingrédients :

1 chou fleur, 1 œuf, 50g de gruyère râpé, 1 mozzarella, basilic, origan, 200g de sauce tomate bien réduite, tomates cerises, jambon ou autre garniture

Recette :

Préchauffer le four à 200° (th.7)

Laver et sécher les fleurettes du chou puis les mixer très finement. Passer la pâte obtenue dans un torchon et presser afin d'ôter le plus d'eau possible (éviter la pâte humide).

Ajouter l'œuf et le gruyère, saler et mélanger.

Etaler la pâte en disque sur une plaque recouverte de papier de cuisson et enfourner 15 min.

Garnir la pizza et enfourner 15 min supplémentaires.

Bonne dégustation !!!!