



Estelle de Saint Germain

## **Pizza de courgette**

### Ingrédients :

2 courgettes, 1 œuf, 100g d'emmental ou parmesan râpé,  
1 bâchette de chèvre, 1 tomate ancienne jaune et une  
moire, quelques tomates cerise, basilic, origan

### Recette :

Préchauffer le four à 180°

Laver et sécher et râper les courgettes. Déposer les copeaux  
obtenus dans un torchon, saler légèrement, laisser dégorger  
15 min et presser afin d'ôter l'eau possible.

Ajouter l'emmental et l'œuf, saler et mélanger.

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

Garnir la pizza de rondelles de chèvre, de rondelles de  
tomates, d'origan et enfourner 20 min supplémentaires.

Bonne dégustation !!!!