



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 !!!!