



Estelle de Saint Germain

Pizza de courgette

Ingrédients :

2 courgettes, 1 œuf, 100g d'emmental râpé, 1 bûchette 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 !!!!