



Estelle de Saint Germain

## **Pizza de chou-fleur**

### Ingrédients :

1 belle poignée par personne de fleurettes de chou-fleur,  
1 œuf, 50g de gruyère ou parmesan râpé, 1 mozzarella,  
basilic, origan, 1 boîte de tomates pelées bien réduite,  
tomates cerises, jambon ou autre garniture

### Recette :

Préchauffer le four à 200° (th.7)

Réduire les tomates pelées avec de l'ail et une pincée de sel  
et d'origan dans une casserole à feu doux

Laver et sécher les fleurettes du chou-fleur 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, le râpé et mélanger.

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

Garnir la pizza et enfourner 15 min supplémentaires.

Bonne dégustation !!!!