

Pizza Courgettes - Gorgonzola

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- PÂTE À PIZZA	1 sachet (250 g)
- COULIS DE TOMATES	un peu
- COURGETTE(S)	1-2
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- LARDONS	150g
- GORGONZOLA	100 g
- ORIGAN	
- OLIVE(S) NOIRE(S)	qq.
- MOZZARELLA	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Taillez les courgettes en dés.
- Faites-les revenir dans de l'huile chaude. Assaisonnez avec les gousses d'ail, sel et poivre. Réservez.
- Grillez les lardons à sec dans un poêle chaude. Mélangez-les aux courgettes.
- Préchauffez le four à pizza extérieur.
- Si nécessaire, réalisez votre pâte à pizza (cfr DI-106).
- Etalez la pâte assez finement puis formez un bord en pinçant légèrement.
- Garnissez de coulis de tomates puis répartissez le mélange courgettes-lardons. Coupez quelques dés de gorgonzola et déposez-les sur le tout.
- Recouvrez avec un peu mozzarella sèche. Saupoudrez d'origan. Ajoutez encore quelques olives noires.
- Enfournéz une dizaine minutes dans le four chaud en la faisant tourner délicatement.
- Servez dès la sortie du four.