

Pizza Courgettes-Curry et Jambon Cru

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PÂTE À PIZZA	260g
- COULIS DE TOMATES	4-5 c à soupe
- JAMBON SERRANO	4-5 tranches
- COURGETTE(S)	1
- CURRY	
- CRÈME FRAICHE EPAISSE	1 c à soupe
- AIL EN POUDRE	
- OLIVE(S) NOIRE(S)	
- ORIGAN	
- MOZZARELLA	50g râpée sèche
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez la courgette en petites frites à l'aide d'une mandoline.
- Faites-les revenir dans de l'huile chaude. Salez et poivrez. Ajoutez un peu d'ail.
- Terminez la cuisson en ajoutant le curry et la crème. Laissez refroidir.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Etalez la pâte sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé.
- Répartissez le coulis de tomates sur toute la surface de la pâte. Déposez ensuite les tranches de jambon coupée en lamelles puis les courgettes au curry.
- Saupoudrez de mozzarella sèche, garnissez avec quelques olives noires et assaisonnez d'origan.
- Enfournez pour 10 minutes.
- Servez dès la sortie du four.

