

## *Pizza Blanche au Chorizo et Courgettes*

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 30 minutes

### **Ingrédients :**

- PATE À PIZZA	1x
- COURGETTE(S)	1
- AIL EN POUDRE	
- CHORIZO	75g
- CRÈME FRAICHE EPAISSE	2 c à soupe
- MOZZARELLA	30g sèche
- ORIGAN	
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette :**

- Coupez la courgette en rondelles fines et faites-les rissoler dans de l'huile chaude. Ajoutez un peu d'ail, salez et poivrez. Egouttez-les sur du papier absorbant.
- Coupez le chorizo en rondelles.
- Préchauffez le four à 250°C.
- Etalez la pâte dans le plat CRISP sur du papier sulfurisé.
- Recouvrez-la de crème fraîche épaisse puis déposez les rondelles de courgettes cuites ainsi que le chorizo.
- Répartissez la mozzarella. Salez un peu et poivrez. Saupoudrez d'origan.
- Enfournez pour 10 minutes dans le four chaud.
- Coupez en 4 et servez sans attendre.

