

Pinsa aux Courgettes et Lardons au Romarin

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- Pinsa (Pizza Précuite)	1
- Courgettes	1 petite
- Ail en Poudre	
- Crème Fraîche Epaisse	2 c à soupe
- Lardons	150g fumés
- Romarin	2-3 branches
- Mozzarella	sèche
- Olives Noires	qq. de Nyons
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Coupez la courgette en fines rondelles et faites-les griller dans de l'huile chaude. Assaisonnez d'ail, sel et poivre.
- Grillez ensuite à sec les lardons dans une poêle chaude avec les branches de romarin. Lorsqu'ils sont bien saisis, retirez du feu, couvrez et laissez complètement refroidir avec le romarin.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Nappez la pizza de crème fraîche épaisse. Poivrez légèrement.
- Déposez ensuite les rondelles de courgettes grillées puis les lardons au romarin (sans le romarin) et enfin quelques olives noires dénoyautées.
- Ajoutez par-dessus la mozzarella sèche sur toute la surface.
- Enfournez la pinsa pour 12-14 minutes.
- A la sortie du four, coupez à 4 parts égales et servez sans attendre.

