

Pizza Express aux Courgettes et Jambon Cru

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PÂTE À PIZZA	1 grande
- COULIS DE TOMATES	2-3 c à soupe
- CRÈME FRAICHE EPAISSE	2 c à soupe
- COURGETTE(S)	2
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- JAMBON CRU	3 tranches
- PESTO VERT	4 cà café (en option)
- MOZZARELLA	50g sèche
- PARMESAN RAPE	30g
- ORIGAN	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Préchauffez le four à 250°C.
- Coupez les courgettes en fines rondelles avec une mandoline.
- Faites-les revenir dans une grande poêle et du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Emincez finement l'ail et intégrez-le aux courgettes.
- Déroulez la pâte à pizza sur une grande plaque munie de papier sulfurisé.
- Etalez ensuite le coulis de tomates et la crème fraîche.
- Répartissez les courgettes précuites ainsi que le jambon coupé en lanières.
- En option, déposez encore un peu de pesto vert sur le tout.
- Ajoutez alors la mozzarella, le parmesan et l'origan.
- Enfourez pendant 10-12 minutes.
- Découpez et servez dès la sortie du four.

