

## Courgettes Pizza

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 h 30 min**

### Ingrédients:

- COURGETTE(S)	4 belles
- SAUCE TOMATE	16-20 c à soupe (épicée : DI-85)
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- JAMBON SERRANO	16-18 tranches
- AIL EN POUDRE	
- OLIVE(S) NOIRE(S)	16 (de Nyons)
- MOZZARELLA	100g sèche
- ORIGAN	
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Coupez les courgettes dans le sens de la longueur et évidez-les légèrement.
- Faites-les cuire 8 minutes au micro-onde sous un film alimentaire et avec un fond d'eau.
- Pendant ce temps, faites cuire les champignons coupés en dés. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail. Réservez.
- Egouttez les courgettes et épongez-les.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Placez-les dans un grand lèche frite muni de papier sulfurisé.
- Saupoudrez-les d'ail, salez et poivrez le centre. Déposez ensuite quelques champignons puis recouvrez de 2-3 c à soupe de sauce tomate épicée.
- Enfourez pour 30 minutes.
- Détaillez le jambon en lanières.
- Dès que les courgettes sont cuites, déposez les lanières de jambon sur le tout. Recouvrez de mozzarella puis ajoutez 2 olives par courgette et saupoudrez d'origan.
- Enfourez encore pour 8-10 minutes sous le grill jusqu'à belle coloration du fromage.
- Servez dès la sortie du four.

### Remarque:

Accompagnez de pain pita.