

Pizza Blanche aux Courgettes Grillées, Lardons Fumés et Pignons de Pin

Nombre de personnes: 3

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Farine à Pizza	2 sachets (2x 250g)
- Levure	1 c à café
- Courgettes	1-2 belles
- Lardons	200g fumés
- Pignons de Pin	
- Origan	
- Ail en Poudre	
- Mozzarella	sèche
- Olives Noires	qq.
- Huile d'Olive	un filet
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Lavez les courgettes et coupez-les en fines lamelles dans le sens de la longueur, à l'aide d'une mandoline.
- Épongez soigneusement les courgettes avec du papier absorbant.
- Faites griller rapidement ces lamelles de courgettes dans une poêle chaude avec un peu d'huile. Assaisonnez d'un peu d'ail semoule et poivre, puis réservez-les.
- Faites griller les lardons à sec dans une poêle bien chaude. Réservez.
- Préparez votre pâte à pizza comme indiqué sur le paquet avec la levure.
- Préchauffez le four à pizza extérieur.
- Étalez la pâte assez finement puis étirez-la sur la pelle à enfourner.
- Garnissez de crème épaisse puis de lamelles de courgettes grillées. Recouvrez avec la mozzarella sèche.
- Ajoutez encore quelques olives noires, des pignons de pin et des lardons précuits.
- Saupoudrez d'origan. Poivrez.
- Enfourniez 3-5 minutes en tournant la pizza de temps en temps et en vérifiant la cuisson.
- A la sortie du four, arrosez d'un filet d'huile.
- Servez sans attendre.

Remarque:

Pour 3 pizzas