

Pizza Blanche Pesto Verde, Courgettes Grillées, Pancetta et Burrata

Nombre de personnes: 3

Temps de préparation: 55 minutes

Ingrédients:

- Farine à Pizza	2 sachets (2x 250g)
- Levure	1 c à café
- Courgettes	1-2 belles
- Ail en Poudre	
- Crème Fraîche Epaisse	6 c à soupe
- Origan	
- Mozzarella	sèche
- Pancetta (Jambon)	8-10 tranches
- Burrata	2
- Roquette (Salade)	en déco
- 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.
- 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 pesto verde. Répartissez les lamelles de courgettes grillées. Recouvrez avec la mozzarella sèche.
- Ajoutez alors la pancetta coupée en lanières.
- Saupoudrez d'origan. Poivrez.
- Enfournez 3-5 minutes en tournant la pizza de temps en temps et en vérifiant la cuisson.
- Egouttez la burrata puis coupez-la.
- A la sortie du four, répartissez un peu de burrata et de la roquette. Arrosez d'un filet d'huile.
- Servez sans attendre.



Remarque:

Pour 3 pizzas