

PIZZA A LA COURGE

- une pâte à pizza rectangulaire
- un sachet de mozzarella
- un beau morceau de courges
- un bel oignon

1. Râper l'oignon et la courge (mais pas trop finement), puis les faire revenir 2 ou 3 min dans une poêle avec un filet d'huile. Laisser refroidir
2. Etendre la pâte sur un plan de travail et fariner une plaque à gâteau
3. Couper la mozzarella en petits morceaux
4. Recouvrir la pâte du mélange courge/ oignon et de mozzarella
5. Rouler la pâte pour obtenir un rouleau (style roulade)
6. Couper des tranche de 1cm d'épaisseur environs et les disposer sur la plaque à gâteau (bien les espacer)
7. Cuire à 250 degrés pendant 10 à 15 min max