

## **Pizza di zucchini**

Pizza à la croûte de courgettes (recette du blog Giovi)

### **Ingrédients pour la croûte:**

- pour une pizza : 2 courgettes (moyennes) râpées
- 1 œuf
- environ 40 ou 50 gr d'emmental râpé ou un fromage de votre choix
- épices sèches au goût

### **Pour la garniture :**

- quelques cuillères à soupe d'une sauce tomate de votre choix
- garniture de votre choix à précuire (pour moi ce sera des champignons que j'ai fait précuire avec un oignon frais, puis j'ai ajouté quelques dés de jambon, des tranches de tomates cerise, de la mozzarella)

Mettez les courgettes râpées dans un bol, ajoutez le sel et mélangez puis vous laissez reposer pendant 15 minutes. Égouttez les courgettes dans une passoire puis vous mettez les courgettes dans un torchon propre et vous pressez vigoureusement pour enlever l'eau.

Déposez les courgettes pressées dans un bol avec l'œuf, les épices et l'emmental râpé, puis vous mélangez bien et vous placez la pâte sur une plaque de cuisson couverte d'une feuille de papier sulfurisé. Formez un disque rond et laissez cuire dans un four chaud à 200 ° pendant 15 à 20 minutes environ, jusqu'à ce que la croûte brunisse un peu.

Sortez la pizza du four et garnissez-la. Puis vous la replacez au four le temps que votre fromage soit fondu. Il ne vous reste plus qu'à déguster votre pizza !