

La pizza bio courgettes fromage frais et chèvre

Les ingrédients pour 2

300 grs de courgette bio
1 oignon frais
150 grs de fromage blanc de vache
1 petit cabecou
3 cs de crème fraîche
1 pâte a pizza
Persil et ciboulette bio
Sel poivre
Un fond d huile

Préparation 20 mins Cuisson 20 mins Difficulté 1

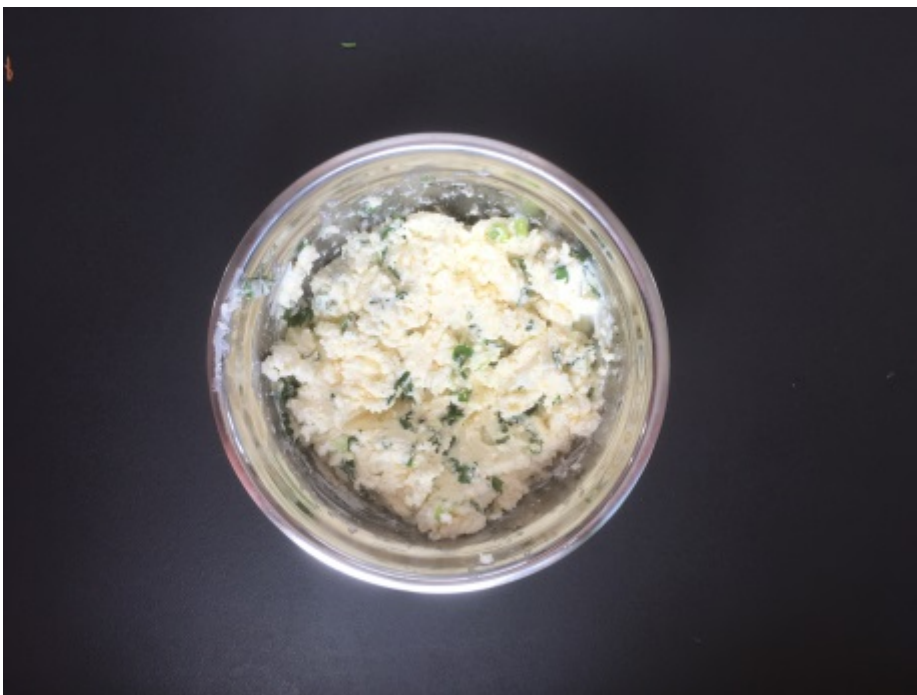




Le fond de pizza

On mélange le fromage blanc bio et la crème fraîche, on cisèle les herbes et l'oignon frais bio.

On mixe le tout avec sel et poivre





On passe au four pré-chauffé à 180 grs 7/8 mins la pâte à pizza, on la sort et on étale le fond de tarte préparé dessus.

On fait dorer la courgette bio découpée en lamelles dans une poêle avec un fond d huile pendant un petit dix minutes.

On laisse tiédir et on vient déposer les courgettes bio sur la tarte, et au choix un cabécou bio entier au milieu ou découpe en morceaux repartis sur la pizza.



On re-enfourne 10/ 15 minutes, à four 180 et 5 minutes en mode grill.

Un tour de moulin à poivre et on se régale avec une salade verte.