



TRANSGOURMET



INGRÉDIENTS

- 1 pièce GASTROPLAQUE PIZZA
- 200 g crème de courgettes
- 3 sachets de mini scarmoza fumée
- 100 g de courgettes vertes
- 100 g de courgettes jaune
- 10 g feuilles de menthe fraîche
- 10 g graines de courges torréfiées
- Huile d'olive

CRÈME DE COURGETTES

- 150 g courgettes vertes
- 150 g de courgettes jaune
- 1 gousse d'ail
- 5 g feuilles de menthe fraîche
- Ail
- Sel
- Poivre
- Eau

PIZZA AU POIDS : CRÈME DE COURGETTE, SCARMOZA FUMÉE, BURRATA

Convives
/

Préparation
30 min

Cuisson
15 min

CRÈME DE COURGETTES

Faire revenir les courgettes jaunes et vertes dans un filet d'huile d'olive avec une gousse d'ail écrasée, quelques feuilles de menthe, du sel et du poivre. Ajouter un peu d'eau et cuire quelques minutes. Mixer le tout jusqu'à obtenir une texture homogène.

RONDELLES DE COURGETTES

À l'aide de la mandoline, tailler les courgettes vertes et jaunes restantes en très fines lamelles.

GRAINES DE COURGE

Faire torréfier les graines de courge à 180°C pendant 10 minutes.

PÂTE À PIZZA

Précuire la pâte à pizza en suivant les indications de l'emballage.
À la sortie du four, poser une plaque sur la pizza pour éviter qu'elle reste plate.

MONTAGE ET FINITION

Etaler la crème de courgette sur la pâte à pizza.
Disposer harmonieusement les rondelles de courgette verte et jaune.
Ajouter les mini fromage scarmoza fumée.
Passer au four quelques minutes à 225°C jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
Parsemer de feuilles graines de courge torréfiées et de feuilles de menthe fraîche.



Recette réalisée par
CHRISTOPHE ADAM

Chef au Dépôt Légal

6 rue des Petits Champs
75002 PARIS



Commandez en ligne 24h/24, 7 jours/7
d'où vous voulez avec l'appli mobile Transgourmet

www.transgourmet.fr