

Pizza feta courgettes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

3 petites courgettes

2 petites tomates

2 branches de thym

Quelques herbes fraîches pour la finition

150 g de feta

2 œufs

20 g de parmesan râpé

2 c à s de crème fraîche

1 pâte à pizza

Huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Laver et couper les courgettes en petits dés puis chauffer une poêle avec un peu d'huile d'olive et y faire sauter rapidement les dés de courgettes sur feu vif avec le thym, sel et poivre.

Laver et épépiner les tomates et les couper en petits. Couper la feta de même.

Étaler la pâte à pizza dans un moule ou directement sur une plaque en gardant le papier cuisson. Dans un bol battre les œufs avec la crème et le parmesan. Poivrer.

Répartir sur la pâte les courgettes, les tomates et la feta puis verser les œufs par dessus.

Cuire 25 à 30 mn dans le four préchauffé à 180-200° jusqu'à ce que le dessus prenne une belle couleur.

A la sortie du four répartir les herbes fraîches entières ou ciselées et déguster sans attendre.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>