

LA RECETTE du LUNDI



pizza de courgette au saumon fumé & fromage frais

plat



INGRÉDIENTS

Pour la base :

- 500 g de courgettes
- 1 œuf
- 50 g de fromage râpé
- 1 c. à café de Zaatar du Comptoir
- Quelques pincées de Sel aux Herbes du Comptoir
- Quelques tours de Poivre de Madagascar du Comptoir

Pour la garniture :

- 120 g de fromage frais
- 4 à 5 tranches de saumon fumé
- Quelques tomates cerises
- Une poignée de roquette ou de mâche
- Quelques pignons de pin du Comptoir
- Un filet d'Huile d'olive Ail & Thym du Comptoir
 - 1 à 2 c. à café de Sésame au Yuzu du Comptoir



Pour 3 personnes



PRÉPARATION :



1. Râpez les courgettes puis pressez-les bien dans un torchon propre pour retirer un maximum d'eau.
2. Mélangez-les avec l'œuf, le fromage râpé, le Zaatar, le Sel aux Herbes et quelques tours de Poivre de Madagascar.
3. Étalez la préparation sur une plaque recouverte de papier cuisson pour former votre pizza. Tassez bien puis enfournez 25 à 30 minutes à 180°C, jusqu'à ce que la base soit légèrement dorée.
4. Laissez tiédir quelques minutes avant d'étaler le fromage frais.
5. Ajoutez le saumon fumé, la roquette, les tomates cerises et quelques pignons de pin.
6. Et pour la touche finale : un généreux filet d'Huile d'olive Ail & Thym et notre Sésame au Yuzu pour apporter du croquant et une petite note fraîche.

