

# Pizza à la courgette

au pesto, à la mozzarella et à la pistache



**Préparation :**  
1h + 15 minutes

**Cuisson :**  
15 à 20 minutes

**Portions :**  
2 pizzas

## Ingédients :

- 1 sachet de 440 g de préparation pour pizza\*
- 25 cl d'eau tiède
- 3 c à s d'huile d'olive
- 3 courgettes vertes
- 1 l d'eau + 1 pincée de gros sel
- 120 g de crème fraîche épaisse\*
- 165 g de pesto à l'ail des ours\*
- 5 g d'herbes de Provence
- 1 c à s d'huile d'olive
- sel et poivre
- 1 mozzarella de bufflonne\*
- 15 g de pistaches décortiquées\*
- une poignée de jeunes pousses d'épinards

\*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. **Préparer la pâte :** verser l'intégralité du sachet dans un cul-de-poule, ajouter l'eau tiède et l'huile d'olive.
2. Pétrir à la main jusqu'à obtenir une pâte homogène, couvrir et réserver à température ambiante pendant 1h.
3. **Préparer la garniture :** laver les courgettes, les couper en tranches et les blanchir 5 minutes dans l'eau bouillante salée. Égoutter et réserver.
4. Préchauffer le four à 220°C.
5. Étaler la pâte sur un plan de travail fariné et la transférer sur une plaque de cuisson (huilée ou saupoudrée de semoule de maïs).
6. Mélanger 120 g de crème fraîche avec 100 g de pesto dans un cul-de-poule et couvrir la pâte de sauce.
7. Ajouter les courgettes, les herbes de Provence et un filet d'huile d'olive, saler et poivrer.
8. Enfourner 15 minutes à 220°C.
9. Émincer grossièrement les pistaches décortiquées.
10. Laver et égoutter les jeunes pousses d'épinards.
11. À la sortie du four, couvrir la pizza de mozzarella fraîche, déposer quelques cuillères de pesto, saupoudrer de pistaches et de jeunes pousses, et déguster !

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé  
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet  
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haozu, Le Mans  
Antarès | Giratoire de César, Le Mans  
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

Plus de recettes sur  
[www.cuisine-moi-un-fenouil.fr](http://www.cuisine-moi-un-fenouil.fr)