



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Pizza au chou-fleur avec légumes verts, prosciutto, pesto et burrata



### Ingrédients pour 2 Personnes

|                        |                         |
|------------------------|-------------------------|
| 2                      | fonds de chou-fleur     |
| 250 g de               | ELVEA Pizza a Casa      |
| 6 tranches             | prosciutto              |
| 1                      | courgette               |
| 100 g de               | champignons             |
| 60 g de                | olives noires           |
| 1 boule de             | burrata                 |
| 2 cuillères à soupe de | pesto                   |
| 80 g de                | fromage mozzarella râpé |
| 2 cuillères à café de  | origan séché            |
| 1 cuillère à café de   | flocons de chili        |
| Quelques               | feuilles de basilic     |

### Préparation

1. Préchauffez le four à 200°C. Enfourez déjà les fonds pendant environ 5 minutes.
2. Entre-temps, coupez la courgette en cubes et les champignons en tranches.
3. Sortez les fonds du four. Badigeonnez la pizza de sauce A Casa. Assaisonnez de poivre, de sel, de flocons chili et d'origan séché.
4. Recouvrez les fonds de cubes de courgette, de tranches de champignon et de quelques olives. Saupoudrez de mozzarella râpée et faites ensuite cuire la pizza pendant une dizaine de minutes jusqu'à ce que les fonds soient croquants.
5. Sortez les pizzas du four et répartissez dessus la burrata et le pesto. Déposez les tranches de prosciutto sur les pizzas. Ajoutez quelques feuilles de basilic frais en finition.

Info recette: Chloé Kookt

