

Bon appétit !

© Tous droits réservés - Brin d'herbe



# Pizza de printemps chèvre courgette et pesto

## Ingrédients

---

Pour la pâte :

- 250 gr de Farine
- 162 mL d'Eau
- 1 Sachet de Levure Boulangère 5.5 gr
- Une Pincée de Sel
- 1 càs de Chapelure

Pour la garniture :

- 2 Courgettes pas trop grosses
- Un peu de pesto
- Une buche de chèvre
- de la pilette ou du vitré
- 1 càs d'amandes ou de noix concassées
- Une Pincée de piment séché
- Miel
- Sel, Poivre

## Recette

---

Avant de dévorer cette pizza de printemps, il vous faudra d'abord préparer la pâte : Placez la farine et le sel dans un saladier ou le bol d'un robot pâtissier. Mélangez. Puis, ajoutez la levure et l'eau. Remuez et pétrissez la pâte 5 min au robot, 10 min à la main. La pâte sera légèrement collante, c'est normal. Si trop collante, ajoutez un peu de farine. Couvrez et laissez poser 45 min. Maintenant la garniture : Coupez les courgettes en rubans fins à l'aide d'un économe. Avec le reste des courgettes, coupez les en rondelles fines. Préchauffez votre four à 200 °C.

Recouvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé et saupoudrez de chapelure.

Dégazez la pâte et étirez la délicatement. Posez la pâte sur le papier sulfurisé. Continuez de l'étirer pour former une pizza. La pâte est très souple.

Nappez le dessus de pesto, saupoudrez légèrement de piment séché, de noix ou amandes concassées et de pilette râpée et enfin, les courgettes. Salez, poivrez et ajoutez quelques tranches de [bûche de chèvre](#) et un dernier coup de pilette rapée.

Enfournez pendant 25 min ou jusqu'à ce que la pizza soit bien dorée sur les bords.

Et enfin ajoutez un filet de miel avant de dégustez

PS : Pour cette fois ci on a aussi rajouté quelques fleurs de choux-fleurs... un peu d'improvisation avec ce qu'on a dans le frigo c'est possible aussi!