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. Enfournez 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