



Pizza végétarienne maison

Pour 2-3 personnes

LA BASE

Une pâte à pizza du commerce, celle avec le moins d'ingrédients possible !

LE FUN

Un œuf

L'ITALIE

Dans du coulis de tomate en brique ou maison, ajoutez une gousse d'ail émincée et des herbes de Provence.

100g de coulis/pizza

LE VERT

Des courgettes coupées finement.
½ courgette/pizza

LE GOURMAND

De la de mozzarella fraîche coupée en petits morceaux.
½ boule/pizza



**A cuire 10-15 minutes dans un four bien chaud (200-220°C).
Servir avec une salade verte ou une crudité de votre choix.**