

Pizzettes d'automne {potimarron-mozza-grison}

Pour 4 pizzettes

1 pâton de [pate à pizza](#)

180g de purée de potimarron

20g de crème liquide légère

4 feuilles de sauge

125g de mozzarella di bufala

2 tranches de viande des grisons

Préchauffez le four à 225°C.

Egouttez la boule de mozzarella.

Avant d'étaler la pâte divisez le pâton en 4 morceaux égaux, donnez-leur la forme d'une boule et étalez-les. Déposez vos quatre disques de pâte sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

Mélangez la purée de potimarron avec la crème liquide et la sauge émincée. Etalez cette purée sur les disques de pâte.

Effilochez les tranches de viande des grisons avant de les répartir sur les pizzettes.

Tranchez la mozzarella en 4 et déposez-les sur la purée de potimarron à la sauge et pour finir déposez une feuille de sauge sur la mozza pour faire joli!!

Enfournez à 225°C pendant 20 minutes.

Bon appétit les amis!!