

PIZZA AU CHORIZO ET COURGETTE (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [COOKING JULIA](#)

Ingrédients :

- 1 pâte à pizza sans temps de levée
- 200 ml de coulis de tomate
- 1 courgette moyenne
- 100 g de chorizo en tranches fines
- 125 g de mozzarella
- Origan
- Sel

Préparation :

- Préchauffer le four à 200°
- Préparer la pâte à pizza
- L'abaisser au rouleau sur une plaque de cuisson chemisée de papier sulfurisé.
- Recouvrir la pâte de coulis de tomate. Saler.
- Laver la courgette et la détailler en très fines rondelles.
- Les disposer sur la pâte.
- Recouvrir toute la pizza des tranches de chorizo.
- Saupoudrer d'origan
- puis répartir la mozzarella
- Enfourner la pizza 12 minutes environ.
- Servir avec une salade

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2020

<http://thermominoux.over-blog.com>