

## Pizza aux courgettes et chèvre frais - Prima Maison - N° 72 - juillet - août 2015

---



---

Préparation : 20 min - Cuisson 20 min - Pour 4 à 6 personnes

---

**1 grande pâte à pizza rectangulaire - 150 g de chèvre frais - 2 petites courgettes - 6 abricots secs - 3 brins de thym frais - 4 brins de basilic - 1 petit brin de romarin frais - 3 cuillères à soupe d'huile d'olive - Sel et poivre**

---

**Préchauffez le four** sur th. 7-8 (220°C). Mélangez les abricots hachés avec le chèvre, et salez si besoin. Déroulez la pâte à pizza et étalez la préparation dessus.

**Supprimez** les entames des courgettes. Avec une mandoline, coupez-les en tranches fines dans le sens de la longueur. Disposez-les sur la pizza et badigeonnez-la d'un peu d'huile d'olive au pinceau. Salez légèrement et poivrez. Enfournez et laissez cuire la pizza pendant environ 20 min.

**Divisez** le romarin en petits plumets, ciselez le basilic et coupez les brins de thym en morceaux. Mélangez ces herbes avec le reste d'huile en les écrasant un peu pour les attendrir. Etalez-les sur la pizza dès la sortie du four.

---

**Conseil :** Cette pizza peut être servie pour l'apéritif !