



PIZZETTES AUX COURGETTES

300g de pâte à pain (à commander chez votre boulanger si vous ne la faites pas) - 4 courgettes moyennes - 10 brins de basilic - 2 petites gousses d'ail - 100g de parmesan - 3 dl d'huile d'olive - 20g d'amandes mondées -

Incorporer 1 dl d'huile d'olive à la pâte à pain. La laisser reposer 30 min.

Couper la courgette restante en fines rondelles.

Etaler la pâte à pain en 6 pizzette, déposer dessus la purée de courgettes, répartir les rondelles de courgettes, les badigeonner d'huile d'olive. Râper du parmesan (facultatif).

Faire cuire four 180° (th. 6) 10 à 15 min.

Conseil : à déguster avec des poivrons à l'italienne.