

# Pizza de légumes au chou-fleur

4 pers  40 mn

## Les **ingrédients**

- 1 pâte à pizza toute prête
- 1/4 de chou-fleur
- 1 courgette
- 1 chèvre frais
- 60 g de parmesan
- 20 cl de sauce tomate ou de coulis
- 1 c. à s de câpres
- Origan en poudre
- Huile d'olive
- Sel et poivre

## La **recette**

**Etape 1**

Couper les têtes du chou-fleur et les découper en petits morceaux. Émincer la courgette.

**Etape 2**

Étaler la pâte à pizza sur une plaque allant au four. Recouvrir de sauce tomate.

**Etape 3**

Ajouter les légumes et le chèvre frais découpé en dés. Saupoudrer de parmesan, et rajouter les câpres et l'origan.

**Etape 4**

Préchauffer le four à 200 °C (th. 6). Saler, poivrer et arroser d'un filet d'huile d'olive.

**Etape 5**

Enfourner pour 15-20 min. Déguster bien chaud.