

Nous, on adore la pizza  
avec du salami piquant!

20

+ 25 min



## Pizza à la courge et au salami

🕒 20 MIN + 25 MIN AU FOUR

400 g de courge  
(p. ex. butternut)

300 g de tomates cerises

800 g de pâte à pizza

200 g de crème fraîche  
80 g de salami en tranches  
¼ de c. c. de sel

un peu de poivre  
100 g de mélange de  
fromage pour pizza

Préchauffer le four à 240°C. Peler la courge et la couper en tranches d'env. 3 mm d'épaisseur. Couper les tomates cerises en deux.

Abaisser la pâte en un rectangle d'env. 30 × 40 cm sur un peu de farine, la déposer sur une plaque chemisée de papier cuisson.

Répartir la crème fraîche sur la pâte. Répartir la courge dessus avec le salami et les tomates cerises, saler, poivrer. Parsemer de fromage.

Cuisson: env. 25 min tout en bas du four.

PORTION (¼): 1002 kcal, lip 58 g, glu 95 g, pro 25 g