



Pour la pâte

1 petit chou-fleur
1 gros œuf ou 2 petits
30 g de parmesan râpé fin
1 tige de basilic effeuillée
Sel et poivre

Pour la garniture

1 boule de mozzarella grossièrement hachée
1/4 de courgette verte râpée
1 c. à soupe de concentré de tomate
1 c. à soupe de coulis de tomate
2 ou 3 bouquets de mâche
2 tiges de basilic finement hachées
3 ou 4 c. à soupe de copeaux de chèvre
Huile d'olive, Sel et poivre

CHOU-FLEUR

comme
une pizza

373

Coupe le chou-fleur en petits bouquets, ne garde que le haut des bouquets. Mixe-les jusqu'à les réduire en une grosse semoule. Fais-la cuire 2 min à l'eau bouillante. Passe-la à la passoire, refroidis-la sous l'eau froide puis égoutte-la dans un torchon en serrant bien. Plus le chou-fleur est égoutté, meilleure est la pizza. Mélange le chou-fleur, l'œuf, le parmesan et le basilic, sale, poivre. Couvre un moule à pizza de papier sulfurisé et dépose-y la pâte. Tasse avec le dos d'une cuillère, puis avec la paume des mains ou au rouleau. Enfourne 20 min : la pâte doit joliment dorer. Égoutte la mozzarella et la courgette dans du papier absorbant. Insiste bien, si tu veux que la pizza ne nage dans l'eau ! Mélange le concentré et le coulis de tomate et étale-les sur le fond de pizza. Parsème de mozzarella, puis de courgette. Enfourne 10 min. A la sortie parsème la mâche, le basilic et le fromage. Sale, poivre et termine avec un filet d'huile d'olive.