

Pizza à la courgette, bette, oignon et chèvre



“ La deuxième commande de notre ado-adulte qui est à la maison pour la semaine. Demain une troisième plus classique!!! ”

Les Ingrédients :

(Pour 2 à 4 personnes) :

- 1 [pâte à pizza](#) (225 à 250 g)
- 100 ml de yaourt de chèvre
- 1 petite [courgette](#)
- 2 [bettes](#) (côtes et [fanés](#))
- 1 [oignon](#)
- 100 à 200 g de fromage de chèvre frais
- [Marjolaine](#) ou [origan](#)
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Les Étapes :

Coupez la courgette en lamelles. Hachez les fanés et tiges des bettes. Épluchez puis tranchez l'oignon.

Étalez la [pâte à pizza](#). Sur cette pâte, répartissez le yaourt de chèvre, l'oignon, la courgette tranchée et les bettes hachées. Effeuillez la marjolaine. Répartissez le chèvre frais. Salez. Poivrez. Arrosez d'un filet d'huile d'olive.

Enfournez à 220°C pendant environ 15 à 20 minutes dans le bas du four.

Sortez du four, laissez tiédir.

Dégustez!

Et Que Dire De Plus ?

→ Ajoutez quelques de la [ciboulette](#).