

Pizza au potimarron vert [kabbocha hokkaido vert], roquette, jambon sec et fromage frais de brebis



“ La version pizza de la tarte à la courge butternut de [Nadège](#) et de celle au potimarron de [Manue](#)... avec deux légumes de plus... de la roquette et de l'échalote. EX-CEL-LEN-TE !!! ”

Les Ingrédients :

Pour 2 à 4 personnes :

- 1 [pâte à pizza](#)
- ¼ de courge [kabbocha hokkaido vert](#) (ou potimarron vert)
- 1 belle poignée de [roquette](#)
- 1 [échalote](#)
- 4 tranches de jambon cru
- 100 g de brebis frais
- Herbes aromatiques au choix ([marjolaine](#), [origan](#), [sarriette](#), [thym](#), [romarin](#), [serpolet](#), [sauge](#)...)
- Huile d'olive
- Poivre

Les Étapes :

Enlevez les graines du quartier de courge. Épluchez-la puis coupez-la finement en lanières sur le sens de la longueur (*ici à la mandoline*). Coupez l'échalote en fines tranches après l'avoir épluchée.

Étalez la pâte à pizza puis répartissez-y le fromage de brebis frais, l'échalote puis la roquette. Couvrez en alternant les tranches de courges et celles de jambon cru coupées en lanières plus fines. Ajoutez quelques feuilles de roquette. Arrosez le tout d'un filet d'huile d'olive. Saupoudrez d'herbes aromatiques (*ici de la marjolaine*). Poivrez.

Enfournez à 220°C dans le bas du four pendant 15 à 20 minutes ou le temps que la pâte à pizza soit bien dorée et la préparation asséchée. Laissez tiédir.

Dégustez !

Et Que Dire De Plus ?

- Une idée (à la base une tarte feuilletée) puisée sur le blog [Mon Show... Colat, Mes gourmandises](#) et [Hum ça sent bon !](#)
- Pour cette recette, vous pouvez aussi utiliser du [potimarron](#) classique de la [buttercup](#), de la [chestnut](#) ou de la [butternut](#).
- Vive les [courges](#)...

© Les Papilles Estomaquées... 2014

<http://papillesestomaquees.fr/pizza-courge-potimarron-hokkaido-vert-jambon-sec/>