

Pizza courgette oignon marjolaine basilic à la crème et à l'œuf

Avec la marjolaine, les courgettes, les œufs et la verveine du dernier panier d'octobre j'ai improvisé cette pizza...



Ingrédients

- 150 à 200g de [pâte à pizza](#)
- 1 [courgette](#)
- 1 [oignon](#)
- 100 ml de crème liquide
- 1 œuf
- 2 branches de [marjolaine](#) (fleurs et feuilles)
- 1 branche de verveine
- 1 petite poignée de [fleurs de basilic](#)
- 50 à 100 g de parmesan
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préchauffez le four à 230°C.

Coupez l'oignon en fines lanières. A l'aide d'un économe, coupez la courgette sur le sens de la longueur en fines languettes.

Étalez la pâte à pizza.

Répartissez l'oignon tranché sur la pâte. Battez l'œuf avec la crème puis versez sur les oignons. Répartissez ensuite les languettes de courgette puis les fleurs de basilic, les feuilles de verveine et les feuilles de marjolaine de même que le parmesan râpé. Salez et poivrez. Arrosez d'huile d'olive et enfournez 30 (à 40) minutes dans le milieu du four.

Mes suggestions

- Remplacez la verveine par de la menthe..
- Que faire avec...



De la Fourchette aux Papilles Estomaquées ... Made By TitAnick

<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquées.fr/article-pizza-courgettes-oignons-marjolaine-basilic-a-la-creeme-et-a-l-oeuf-60009265.html>