

Pizza crème, aubergines, poivrons, oignons et courgettes au romarin

Dans la rubrique intitulée "["La pizz' aux légumes de la semaine..."](#)" voici la petite dernière...



Ingrédients

- 1 pâte à [pizza](#)
- 2 petites [aubergines](#)
- 1 [oignon](#)
- 2 à 4 petits [poivrons](#)
- 1 petite [courgette](#)
- 100 ml de crème fraîche épaisse
- 200 g de râpé
- 1 tige de [romarin](#)
- Paprika doux
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Sans les éplucher, coupez les aubergines en petits cubes. Épluchez l'oignon et émincez-le. Épépinez les poivrons et coupez les en lanières. Coupez la courgette en fines lanières ou en julienne. Mélangez tous les légumes (sauf les poivrons) dans un saladier avec la crème. Assaisonnez. Étalez la pâte à pizza. Répartissez le mélange de légumes à la crème, les lanières de poivrons puis le râpé. Effeuillez la romarin. Arrosez d'un bon filet d'huile d'olive. Salez poivrez. Saupoudrez de paprika doux.

Enfournez environ 15 minutes dans le milieu du four préchauffé à 230°C. Vérifiez la cuisson et cuire encore à 200°C pendant environ 15 à 20 minutes.

Mes suggestions

- Une nouvelle rubrique: "["La pizz' aux légumes de la semaine..."](#)"
- Que faire avec...



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

<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquées.fr/article-pizza-creme-aubergines-poivrons-oignons-et-courgettes-au-romarin-62623846.html>