

# PIZZA AUX LÉGUMES

PRISCA MORJON



**Préparation**

10 min

**Cuisson**

20 min

**Personnes**

4-6

## Ingrédients

1 aubergine  
1 courgette  
1 tomate  
30cl de purée de tomate cuisinée  
1 cuillère à café de purée d'ail  
1 cuillère à soupe de jus de citron  
1 cuillère à café de fécule de maïs  
2 piments végétariens  
4 branches de persil frais  
1 pâte à pizza du commerce  
40g de fromage râpé  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
Sel et Poivre

## Préparation

Détailler l'aubergine et la courgette en rondelles et les disposer dans de l'eau au jus de citron pour éviter que les légumes ne noircissent.

Couper la tomate en rondelles.

Réserver.

Dérouler la pâte à pizza sur le plan de travail.

Disposer une généreuse portion de fromage sur tout le bord puis les enrouler et souder les bords pour réaliser une croûte gourmande.

Mélanger la fécule de maïs, l'ail, la moitié du persil frais haché, 2 cuillères à soupe de jus de citron et le piment végétarien à la purée de tomate cuisinée.

Disposer la préparation sur le fond de la pâte à pizza.

Parsemer du reste de fromage râpé.

Dresser par-dessus les rondelles de légumes en prenant soin de les essorer au préalable.

Saler et poivrer.

Enfourner à 180°C durant 15 à 20 minutes.

Au moment de servir, parsemer de persil et frais et d'huile d'olive.

Environ **2,00€**   
PAR PERSONNE