



## Pizza aux courgettes et Saint Félicien

**Pour 6 personnes.  
Préparation 10 min**

### Ma liste de courses... Chez

#### L'épicier :

- Une grosse poignée de pignons de pin
- Des herbes de Provence
- De l'huile d'olive, sel poivre

#### Le primeur :

- 2 courgettes

#### Le fromager :

- 80g de Saint-Félicien AOP du Dauphiné

#### Le boulanger :

- La pâte à pizza au levain de Croustipate (c'est celle qui se rapproche le plus de la pizza d'une pizzeria)
1. Faites préchauffer votre four à 200°.
  2. Etalez votre pâte sur du papier cuisson que vous aurez préalablement couché sur une plaque (suivez les instructions sur le paquet).
  3. Coupez en fines rondelles les courgettes. Disposez-les sur votre pizza.
  4. Coupez en petits morceaux le Saint Félicien. Ajoutez les pignons. Arrosez d'un trait d'huile. Salez, poivrez et mettez des herbes de Provence.
  5. Enfournez pour 20 minutes

**Mon secret chuchoté à l'oreille :** Dégustez-là tout de suite à la sortie du four sans la laisser attendre car la pâte durcit vite.