

Pâte à pizza au chou-fleur

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients (pour 2 pizzas) :

- 1 chou-fleur
- 2 œufs
- garniture : purée de tomate, poivron, viande hachée, jambon blanc, aubergine, champignons

Préparation de la recette :

Préchauffez le four à 240°C.

Mixez le chou-fleur.

Mélangez avec les œufs.

Étalez en couche fine sur du papier sulfurisé.

Faites cuire pendant 10 minutes.

Garnir et refaites chauffer 10 minutes.