

## Focaccia à la courge

### Ingrédients

Pour 2 personnes

beurre pour la plaque

300 g de pâte à pizza

garniture:

300 g de courge, pelée, épépinée et râpée à la râpe à rösti

1 cs de romarin, finement haché

sel

poivre du moulin

150 g de mozzarella suisse, râpée à la râpe à rösti

50 g de salami, coupé en tranches

romarin pour décorer



### Préparation

Préparation: env. 15 min

Cuisson: env. 15 min

1. Partager la pâte en deux, abaisser en un ovale de 20 x 15 cm. Disposer sur la plaque beurrée.
2. Garniture: assaisonner la courge, répartir sur la pâte. Garnir de mozzarella et de salami.
3. Cuire 12-15 min dans la partie inférieure du four préchauffé à 240°C, décorer.

### Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 785 kcal; protéines: 28 g; lipides: 43 g; glucides: 73 g.