Pizza à la courgette et aux boulettes

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

250 grammes de mélange de viandes hachées
huile d'olive
2 pâtes à pizza (grandes, de préférence rectangulaires)
4 courgettes
1 cuillerée à thé de sel alimentaire
400 grammes de gruyère (râpé)
poivre noir du moulin
6 cuillères à soupe de panko ou de chapelure

Méthode de préparation

1. **Formez des boulettes avec la viande hachée, et saisissez-les dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Elles ne doivent pas être totalement cuites. Laissez égoutter sur du papier absorbant.**

2. **Badigeonnez d'huile d'olive deux plaques de cuisson rectangulaires. Déroulez-y la pâte à pizza.**

3. **Râpez les courgettes, et ajoutez-y le sel. Mélangez. Laissez égoutter dans une passoire pendant 20 minutes, puis pressez pour retirer un maximum d'eau.**

4. **Ajoutez le gruyère, puis poivrez. Répartissez sur les deux pâtes à pizza. Disposez les boulettes de viande, et parsemez de panko. Faites cuire 20 à 25 minutes dans un four préchauffé à 250 °C.**