**Pizza courgette et tomates séchées**

Ingrédients : (pour une grosse pizza ou deux petites)

- 1 pâte à pizza maison ([recette ici](http://www.evacuisine.fr/archives/2014/04/08/index.html))

- 1 petite courgette (environ 250 g)  
- 50 g de concentré de tomates  
- 125 g de cubes de jambon  
- 6 tomates séchées  
- 1 boule de mozzarella  
- origan séché  
- Sel, poivre

Recette :

Préparez la pâte à pizza en suivant la recette [ici](http://www.evacuisine.fr/archives/2014/04/08/index.html).

Étalez la pâte à pizza sur le plan de travail légèrement fariné, donnez-lui la forme que vous souhaitez puis déposez-la sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

Préchauffez le four à 200° (th.6-7).

Badigeonnez la pizza de concentré de tomates, salez, poivrez et déposez de l'origan séché. Coupez les tomates séchées en petits cubes et déposez-les sur la pizza, ainsi que les cubes de jambon.

Rincez la courgette et râpez-la à l'aide d'une râpe à gros trou (ou à la mandoline en petits bâtonnets comme moi ici). Répartissez la courgette sur la pizza et recouvrez avec la mozzarella préalablement coupée en morceaux.

Cuisson :

Faites cuire la pizza à 200° pendant 25-30 mn jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.

***http://www.evacuisine.fr/***