

Calzone courgettes et saumon fumé

4 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- 1 pâte à pizza prête à l'emploi
- 2 petites courgettes
- 2 tranches de saumon fumé
- 2 c. à s. de crème fraîche
- Parmesan râpé
- Aneth fraîche ou déshydratée
- Sel, poivre
- 1 jaune d'oeuf

La **recette**

Etape 1

Faire cuire vos courgettes à la vapeur, après les avoir lavées et découpées en gros cubes. Une fois cuites, les laisser égoutter dans une passoire.

Etape 2

Préchauffer votre four (th 7/ 190C°)

Etape 3

Détailler votre saumon en lanières et le parsemer d'aneth.

Etape 4

Dérouler votre pâte à pizza sur un plat allant au four ou sur la plaque du four. La badigeonner de crème fraîche puis de parmesan à votre convenance.

Etape 5

Y ajouter le saumon et les courgettes sur la moitié de la pâte. Saler, poivrer. Rabattre l'autre moitié sur les aliments et refermer la calzone en appuyant sur les bords.
Ceci doit former un joli chausson ou une demi-lune. Enfin, la badigeonner de jaune d'oeuf.

Etape 6

Mettre au four 20 minutes. Sortir la pizza lorsqu'elle semble légèrement dorée (la pâte doit être dure de l'extérieur lorsque vous tapoter dessus).