



Pizza de chou-fleur, tomates, aubergines, oignons rouges et gruyère AOP suisse

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

Pour la pâte

- ½ chou-fleur cru
- 1 œuf
- 30 g Gruyère AOP suisse râpé
- 100 g de poudre d'amande
- 1 cuillère à café d'origan
- Sel et poivre du moulin

Pour la garniture

- 1 petite aubergine coupée à la mandoline
- 1 oignon rouge coupé à la mandoline
- 2 cuillère à soupe de coulis de tomate
- 125 g de tranches de Gruyère AOP suisse
- Huile d'olive

- Basilic frais

1. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Lavez et séchez le chou-fleur en supprimant les grosses tiges. Mixez-le très finement. Pressez-le fortement au-dessus de l'évier pour éliminer un maximum d'eau. Transvasez cette préparation dans un récipient et incorporez l'oeuf, le Gruyère AOP suisse râpé, l'origan et la poudre d'amande. Salez et poivrez. Disposez le mélange en cercle de 1 cm d'épaisseur sur une plaque légèrement huilée, en lissant avec le dos d'une cuillère. Enfournez pour 20 min ; la « pâte à pizza » doit commencer à dorer.
2. Pendant ce temps, faites revenir les légumes 4 à 5 minutes à feu vif dans une poêle huilée. Sortez la pâte du four, garnissez-la de coulis de tomate, de lamelles de Gruyère AOP suisse, d'aubergines et d'oignons rouges. Enfournez à nouveau pour 10 à 15 minutes ; le fromage doit être fondu. Parsemez de basilic.