**Pizza de chou-fleur 'o sole mio'**

**ingrédients pour la garniture de la pizza
poudre d'amandes
chou-fleur
œufs
parmesan**

Réduisez les bouquets de chou-fleur crus en purée à l'aide du mixeur manuel dans un bol. Mettez la purée dans un torchon de cuisine propre et essorez bien. Vous serez surpris de la quantité de liquide qui en sort. Remettez-la dans le bol et ajoutez 1 œuf par chou-fleur. Comptez un demi-chou par personne. Mélangez avec des quantités égales de parmesan râpé et de poudre d'amandes. La pâte doit être très sèche.

Prenez un plat à four, couvrez-le de papier sulfurisé. Sortez du grenier un vieux moule à gâteau en métal, enlevez le fond et remplissez l'anneau d'une couche d'un demi-centimètre d'épaisseur de pâte de chou-fleur.

Placez le plat de cuisson dans un four préchauffé à 185°C pendant 35 minutes sur le réglage "air chaud". Contrôlez le résultat.

Retirez les pizzas du four, laissez refroidir et terminez maintenant ces bases comme une pizza normale avec du fromage, des poivrons, de la mozzarella, du parmesan et tout ce que votre alter ego italien vous dira. Maintenant, faites cuire pendant 12 minutes dans le four à 220°C.

Si vous faites un ‘O Sole Mio’, versez d'abord le blanc d'œuf et seulement 2 minutes avant la fin de la cuisson le jaune d'œuf sur la pizza pour qu’il reste mou.