

Pizza au Curry de Moules

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PÂTE À PIZZA	1 sachet
- MOULES	250g
- VIN BLANC SEC	10 cl
- CURRY	1/2 c à soupe
- CRÈME FRAICHE	100 ml
- COULIS DE TOMATES	4-6 c à soupe
- CHAMPIGNONS DE PARIS	3
- HARICOTS PRINCESSES	100g
- MOZZARELLA	Sèche
- OLIVE(S) NOIRE(S)	qq.
- ORIGAN	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Préparez la pâte à pizza selon les instructions en ajoutant l'eau et l'huile. Pétrissez le temps nécessaire et réservez dans un plat fariné.
- Coupez les haricots en 2 ou 3 et faites-les cuire 4 minutes sous un film alimentaire au micro-onde.
- Coupez les champignons en lamelles.
- Dans une poêle bien chaude, faites revenir les moules 2 minutes puis déglacez avec le vin blanc. Laissez complètement évaporer le vin, saupoudrez alors de curry puis liez avec la crème. Remuez. Salez et poivrez.
- Préparez le feu de bois dans le four à pizza ... ou à défaut, le four à 220°C.
- Étalez la pâte à pizza au rouleau sur un plan de travail fariné.
- Répartissez le coulis de tomates sur la pâte puis les moules au curry ainsi que les lamelles de champignons.
- Saupoudrez de mozzarella râpée et d'origan.
- Déposez les haricots précuits et quelques olives sur le tout.
- Enfourez le temps nécessaire.
- Coupez en portions.
- Dégustez sans attendre ...

Remarque:

Pour 2 pizzas

