

Pizza Blanche au Poulet Sauce Barbecue

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- PÂTE À PIZZA	1 sachet
- CRÈME FRAICHE EPAISSE	6 c à soupe
- FILET(S) DE POULET	300g
- COURGETTE(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- OLIVE(S) NOIRE(S)	
- MOZZARELLA	sèche
- OIGNON(S)	1/2
- ORIGAN	
- SAUCE BARBECUE	
- 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.
- Faites blanchir les filets de poulet dans de l'eau bouillante salée. Coupez en dés. Salez et poivrez.
- Détaillez l'oignon en fines lamelles.
- Coupez la courgette en rondelles. Emincez finement l'ail. Faites rissoler les rondelles de courgettes dans un peu d'huile. Salez, poivrez et ajoutez l'ail. Réservez.
- 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 la crème sur la pâte puis déposez ensuite les dés de poulet et les courgettes
- Saupoudrez de mozzarella râpée et d'origan. Répartissez un peu d'oignon et d'olivez sur le tout. Arrosez avec la sauce barbecue selon votre goût.
- Enfourez le temps nécessaire.
- Coupez en portions.
- Dégustez sans attendre ...

Remarque:

Pour 2 pizzas