

Pinsa Blanche au Poulet, Pesto, Basilic et sa Burrata

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- Pinsa (Pizza Précuite)	1 (rectangulaire)
- Crème Fraîche Epaisse	2-3 c à soupe
- Pesto Vert	3 c à café
- Blancs de Poulet	1
- Paprika	
- Huile d'Olive	
- Basilic	10 feuilles
- Parmesan en Bloc	
- Burrata	1
- Olives Noires	6 de Nyons
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Coupez le poulet en lanières et faites-les griller dans de l'huile chaude. Assaisonnez de paprika, sel et poivre. Réservez.
- Préchauffez le four à 230°C.
- Nappez la pinza de crème fraîche épaisse puis de pesto vert. Répartissez ensuite les lanières de poulet épicées. Râpez fraîchement un peu de parmesan sur le tout puis déposez les olives.
- Enfournez pour 10 à 12 minutes dans le four chaud.
- Egouttez la burrata.
- Ciselez le basilic.
- A la sortie, coupez la burrata en deux et déposez-la sur la pinza. Ajoutez encore le basilic ciselé et un tour de moulin à poivre.
- Coupez en deux et servez.