

Pizza aux Courgettes Grillées et Poulet au Thym-Citron

Nombre de personnes: 3

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- Pâte à Pizza	2 sachets (2x 250g)
- Aiguillettes de Poulet	400g
- Citrons	le jus d'½
- Thym	
- Courgettes	2
- Ail en Poudre	
- Coulis de Tomates	6-8 c à soupe
- Mozzarella	sèche
- Origan	
- Huile au Basilic	1 filet
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Préparez votre pâte à pizza comme indiqué sur le paquet.
- Faites mariner les aiguillettes de poulet dans le jus de citron avec le thym, un peu de sel et du poivre pendant au moins 1 heure. Faites-les ensuite griller dans de l'huile chaude. Réservez.
- Coupez les courgettes en fines rondelles à l'aide d'une mandoline et faites-les griller également dans de l'huile chaude. Assaisonnez d'ail, sel et poivre. Réservez.
- Préchauffez le four à pizza extérieur.
- Etalez la pâte assez finement puis étirez-la sur la pelle à enfourner.
- Garnissez de coulis de tomates puis disposez quelques rondelles de courgettes précuites ainsi que les aiguillettes de poulet.
- Recouvrez avec la mozzarella sèche. Saupoudrez d'origan.
- Enfournez 7-8 minutes en tournant la pizza de temps en temps et en vérifiant la cuisson.
- A la sortie du four, arrosez d'un filet d'huile.
- Servez sans attendre.



Remarque:

Marinade: 1 heure au moins.

Pour 3 pizzas