

Pizza Poulet Curry Ananas (Hawaïenne)

Nombre de personnes: 1

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- BLANC(S) DE POULET	150g
- ANANAS	100g
- COULIS DE TOMATES	
- PIMENT DE CAYENNE	1 pincée
- CURRY EN POUDRE	1/2 c à café
- CHAMPIGNONS DE PARIS	1
- OLIVE(S) NOIRE(S)	
- MOZZARELLA	
- SEL	
- POIVRE	
- PATE À PIZZA	1x

Recette:

- Coupez le poulet en petit dés et faites-les revenir dans une poêle huilée. Salez, poivrez et ajoutez le curry en fin de cuisson. Réservez.
- Coupez l'ananas en dés et le champignon en lamelles.
- Etalez la pâte au rouleau.
- Répartissez le coulis de tomates puis disposez par-dessus la volaille, les dés d'ananas, les champignons et les olives. Salez et poivrez.
- Saupoudrez d'un peu de piment et de fromage mozzarella.
- Enfournerez le temps nécessaire (ici au four à pizza, feu au cep de vignes).

Remarque:

Pour 1 pizza

