

## *Pinsa Blanche Poulet - Pesto*

**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	
- Olives Noires	4 de Nyons
- Tomates Cerises	4
- Gruyère Râpé	
- Huile aux Piments	
- 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 pinsa de crème fraîche épaisse. Poivrez. Répartissez ensuite les lanières de poulet épicées et nappez avec le pesto vert.
- Dénoyotez les olives.
- Coupez les tomates cerises en rondelles.
- Répartissez les olives et les rondelles de tomate sur la pinsa.
- Saupoudrez le tout gruyère râpé.
- Enfournez pour 12 à 14 minutes dans le four chaud.
- A la sortie, coupez en portions individuelles et servez sans attendre.

