PIZZA POULET CURRY OIGNON

INGRÉDIENTS

- ·1 pâte à pizza fine et rectangulaire
- ·2 c.a.s d'huile d'olive
- ·2 c.a.s de Curry
- ·1 Briquette de 200 gr de purée de tomates
- ·2 oignons
- ·2 poivrons
- ·2 blancs de poulet
- ·2 boules de mozzarella
- ·8 cl de crème fleurette
- ·Ananas tranche au sirop (petite boite) en option
- ·Fromage râpé.

TEMPS DE PRÉPARATION : 25MN
TEMPS DE CUISSON : 48MN
TEMPS TOTAL : 1H13MN

PRÉPARATION

Dans une poêle, faire blanchir les oignons dans un peu d'huile d'olive.

Rajouter les poivrons coupés en dés. Saler, poivrer.

Cuire en remuant 15 mns.

Couper les blancs de poulets en dés et les rajouter dans la poêle avec le curry. Remuer régulièrement pendant 15 minutes. Puis couper le feu et laisser tiédir pendant la préparation de la pâte.

Piquer le fond de pâte pour éviter tout gonflement à la cuisson. Mettre un filet d'huile d'olive sur la pâte et la répartir avec un pinceau en silicone.

Faire une petite ouverture sur la briquette de purée de tomate et la disposer uniformément en goutte à goutte.

Disposer ensuite sur la pizza l'ananas coupé en petits cubes puis le contenu de la poêle. Verser un filet de crème fleurette (sauf sur les bords), couper la mozzarella en rondelles fines et les disposer sur la pizza et saupoudrer de fromage râpé.

Cuire à 210°C pendant 18 minutes.