



Pizzas

Pizza poppers



1h20 **25 min** **35 min** **20 min** **444**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les poppers

1 **Pâte(s) à pizza**
200 g **Mozzarella**
200 g **Poulet cuit**
1 **Poivron(s)**
2 branche(s) **Origan frais**
3 tige(s) **Ciboule(s)**
1 c. à café **Flocons de piment rouge**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
1 c. à café **Sel**
1 **Farine**

Étape 1

Préparation de la farce

- 1 Couper la mozzarella en tranches, réserver dans un bol.
- 2 Retirer la queue du poivron. Le couper en deux, retirer la membrane blanche et le couper en dés. Réserver dans un saladier.
- 3 Ciseler l'origan et la ciboule puis les ajouter dans le saladier. Ajouter également le poulet effiloché, les flocons de piments rouge et le sel.
- 4 Mélanger les ingrédients et réserver.

Étape 2

Réalisation des poppers

- 1 Préchauffer le four 200°C (Th. 6-7). Huiler légèrement les moules à muffins.
- 2 Couper la pâte à pizza en portions et les rouler en boules.
- 3 Sur un plan de travail préalablement fleuré, étaler les boules jusqu'à obtenir des cercles de 15 à 20 cm de diamètre. La pâte sur les bords des cercles doit être légèrement plus fine.
- 4 Mettre environ 2 cuillerées de farce au centre de chaque

cercle de pâte, recouvrir de mozzarella.

- 5 Ramener les bords du cercle de manière à recouvrir la farce. Pincer les bords puis former délicatement une boule.
- 6 Placer les boules, soudure vers le bas, dans les moules à muffin, puis passer un pinceau imbibé d'huile d'olive sur chacune.
- 7 Faire cuire pendant 30 à 35 minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.
- 8 Laisser tiédir pendant 15 à 20 minutes avant de servir, car les boules peuvent contenir de la vapeur chaude.

Étape 3

Dressage

- 1 A déguster chaud accompagné de sauce marinara.