Pizzas

Pizza indienne

40 min	15 min	25 min	0	463
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la garniture au poulet

1. Eplucher l'oignon à l'aide d'un couteau d'office et l'émincer finement à l'aide d'un couteau éminceur.
2. Couper le poivron et le blanc de poulet en fines lamelles à l'aide d'un couteau éminceur.
3. Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une casserole puis faire suer l'oignon et le poivron émincé.
4. Ajouter le poulet, le curry, le cumin, le piment de Cayenne puis assaisonner de sel et de poivre. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
5. Faire cuire quelques minutes jusqu'à ce que le poulet soit cuit puis verser la crème liquide et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
6. Réserver.

Étape 2

Préparation de la pizza à l'indienne

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Abaisser la pâte à pizza à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur un plan de travail légèrement fariné.
3. Tapisser une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé et y

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la pizza indienne

- 1 **Pâte(s) à pizza**
- 3 **Blanc(s) de poulet**
- 0.5 **Poivron(s)**
- 0.5 **Oignon(s)**
- 6 c. à soupe **Sauce tomate**
- 10 cl **Crème liquide (fleurette)**
- 50 g **Gruyère râpé**
- 1.5 c. à café **Curry**
- 0.5 c. à café **Cumin (en poudre)**
- 1 pincée(s) **Piment de Cayenne**
- 1 **Huile d'olive**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**
- 1 **Farine**

déposer le fond de pizza.

4. Napper le fond de pizza de sauce tomate puis de garniture au poulet.
5. Saupoudrer de gruyère râpé.
6. Enfourner la pizza pendant 15 minutes.

Étape 3

Dressage

1. Sortir la pizza du four et la découper en parts.
2. Servir chaud.