

Pizzas

Pizza indienne



40 min 15 min 25 min 0 463

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

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**

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

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.