

Pains pizza au poulet et au curry

Pour 6 personnes (6 pains pizza) | Préparation : 25 min | Cuisson : 20 min

1 pâte à pizza rectangulaire • 300 g d'escalopes de poulet • 1 c. à café d'ail en poudre
2 c. à soupe de curry en poudre • 150 ml de crème fraîche liquide • 7 carrés de fromage à hamburger
1 poignée de mozzarella râpée • Huile d'olive

- 1** Faites cuire les escalopes de poulet dans un filet d'huile d'olive pendant 10 min à feu moyen. Assaisonnez-les avec du sel, du poivre, de l'ail et du curry. Mélangez bien pour que les épices enrobent le poulet.
- 2** À mi-cuisson, ajoutez la crème et 1 carré de fromage à hamburger. Laissez mijoter 5 à 6 min jusqu'à ce que la préparation épaississe. Laissez refroidir puis passez au montage.
- 3** Déroulez la pâte à pizza et coupez-la en six parts égales. Déposez un carré de fromage à hamburger sur chaque part, suivi de la farce de poulet et enfin, saupoudrez d'une poignée de mozzarella.
- 4** Rabattez les bords de chaque morceau de pâte pour former une boule puis coupez l'excès de pâte à l'aide de ciseaux de cuisine.
- 5** Faites chauffer une poêle préalablement huilée. Faites cuire les pains par 2 ou 3 selon la taille de la poêle, à feu moyen, pendant 5 à 6 min. Retournez-les à l'aide d'une spatule lorsqu'ils sont dorés. Faites cela jusqu'à ce qu'ils soient dorés et cuits partout. Servez et dégustez.

