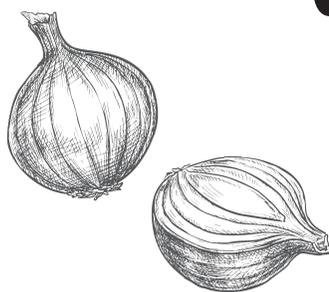


Pizzetta chicken curry



20 min



15 min



30 min



Pour
1 pizzetta

INGRÉDIENTS

100 g de pâte à pizza classique
(voir p. 12, 14 ou 16)
30 g de crème fraîche
30 g de blanc de poulet
Curry en poudre
¼ d'oignon rouge
20 g de mozzarella râpée
ou d'emmental
Huile d'olive
Vinaigre balsamique
Persil plat
Baies roses

1. Détaillez le poulet en morceaux, puis faites-le mariner 30 min au frais dans un bol avec de l'huile d'olive et du curry. Faites-le cuire ensuite 3 ou 4 min dans une poêle. Réservez.
2. Pendant ce temps, émincez l'oignon et faites-le revenir 3 min dans une poêle à feu moyen avec un peu d'huile d'olive. Déglacez avec du vinaigre balsamique et laissez cuire 4 à 5 min à feu doux. Réservez.
3. Préchauffez le four au maximum de sa puissance, soit environ 250 à 280 °C.
4. Étalez la pâte à la main ou au rouleau pour former un disque de 15 cm de diamètre. Posez le disque sur une pelle à pizza légèrement farinée ou dans un moule rond perforé. Mélangez la crème fraîche avec une grosse pincée de curry, puis badigeonnez-en la pâte en vous arrêtant à 1 cm de la bordure. Enfourez pour 3 min.
5. À la sortie du four, ajoutez le fromage râpé. Répartissez le poulet cuit et l'oignon caramélisé. Remettez au four 3 min environ, selon la puissance du four, jusqu'à ce que le fromage et les autres ingrédients soient cuits.
6. Placez la pizza sur une planche à découper. Saupoudrez de curry, ajoutez du persil et des baies roses.

