

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Pizza mexicaine au poulet

Recette tirée du livre : "Les pizzas" aux Editions Gründ.



Tout d'abord, faire une pâte à pizza (voir moteur de recherche sur mon blog)

Pour une pizza de 30 cm

300 g de poulet désossé, sans peau et coupé en dés (j'ai utilisé des blancs de poulet)
Zeste râpé de 2 citrons verts (ou le jus)
1 cc de grains de coriandre pilés
2 CS d'huile d'olive
100 g de mozzarella émietlée
75 g de fromage fumé (j'ai utilisé de la raclette fumée, un régal !)
75 g de haricots rouges
75 g de grains de maïs
1 piment frais épépiné et émincé (ou une p'tite pincée de piment d'Espelette)
1 petit oignon rouge émincé très fin
1 petit poivron rouge émincé très fin
sel et poivre du moulin
Coriandre fraîche ciselée pour décorer (si vous en avez)



Rouler le poulet dans le zeste de citron vert (ou le jus) et les graines de coriandre. Faire frire 3 min à feu vif dans l'huile.

Abaisser la pâte sur un plan de travail fariné et l'étendre sur une plaque à four ou sur les pelles demi-sphériques, toujours farinées, de votre four à pizza électrique.

Saupoudrer de fromage : fumé + mozza. Ajouter les haricots rouges, le maïs et le piment.

Incorporer l'oignon, le poivron et le poulet. Arroser d'un filet d'huile et assaisonner.

Faire cuire à four préchauffé : 250° pour un four traditionnel ou thermostat 2 1/2 pour le four à pizza électrique [Napoli W&B](#) (ou G3Ferrari)

Cuire 20 à 25 min dans votre four traditionnel ou 5 min dans le four électrique cité ci-dessus.

Décorer de coriandre et servir aussitôt.