

PIZZA AU POULET ET AU CURRY

Ingrédients pour 1 pizza de 33 cm de diamètre :

1 rouleau de pâte à pizza ou une pâte maison
2 à 3 blancs de poulet selon la taille
2 tomates
2 oignons (*j'ai mis un très gros oignon doux*)
2 cuillères à soupe de persil finement haché
80 g d'emmental râpé
4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
1 cuillère à soupe de moutarde (*j'ai mis de la moutarde mi-forte*)
1 cuillère à café rase de curry en poudre
huile d'olive
sel et poivre

Étalez la pâte à pizza sur une plaque de cuisson farinée ou recouverte de papier sulfurisé.

Lavez les tomates et coupez-les en petits quartiers et épépinez-les. Laissez-les égoutter sur du papier absorbant. Pelez les oignons, émincez-les et faites-les revenir à feu doux dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive.

Emincez les blancs de poulet et faites-les revenir également dans la sauteuse, salez et poivrez. Laissez cuire 10 minutes en remuant de temps en temps.

Préchauffez votre four à 210°.

Dans un saladier mélangez la moutarde, la crème fraîche, le curry et le persil.

Versez sur la préparation au poulet en fin de cuisson. Remuez bien et retirez du feu.

Laissez tiédir.

Disposez les tomates sur la pâte à pizza, étalez la préparation au poulet et parsemez d'emmental.

Enfournez pendant 25 mn et servez chaud.