

Pizza poulet bacon moutarde



Pour 4 personnes :

1 pâte à pizza du magasin (ou maison !!!)

2 escalopes de poulet + 150 g de bacon

$\frac{1}{2}$ boule de mozzarella + 50 g de cheddar

$\frac{1}{2}$ poivron jaune + 1 oignon nouveau + Persil

2 CS de crème fraîche + 2 CS de moutarde + 1 CS de miel

- Préchauffer le four à 220°C.
- Émincer les escalopes de poulet et les faire dorer dans une poêle anti adhésive.
- Mélanger la crème fraîche, la moutarde et le miel, jusqu'à obtenir une sauce homogène.
- Etaler la pâte à pizza sur une plaque à four, recouverte de papier cuisson. La recouvrir avec la crème à la moutarde et au miel.
- Répartir la garniture par dessus (ici, poulet, oignons jaune à la place du poivron, oignon blanc, fromage râpé et mozza).
- Enfourner pour 15 minutes et parsemer d'un peu de persil haché, avant de servir !

Bonne
sandrine