

Pizzettes poulet-coco-curry

Pour 4 pizzettes

1 pâton de [pate à pizza](#)

1 cuil à soupe de ricotta

3 cuil à soupe de lait de coco

1 cuil à café de poudre de curry

1/2 filet de poulet

De la feta

Quelques feuilles de menthe

1 poignée de cacahuètes non salées, non grillées

Préchauffez le four à 225°C.

Avant d'étaler la pâte divisez le pâton en 4 morceaux égaux, donnez-leur la forme d'une boule et étalez-les. Déposez vos quatre disques de pâte sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

Mélangez la ricotta avec le lait de coco et la poudre de curry, étalez ce mélange sur les disques de pâtes.

Détaillez le poulet en petits cubes, ainsi que la feta et répartissez-les sur les pizzettes ajoutez quelques feuilles de menthe et des cacahuètes.

Enfournez à 225°C pendant 20 minutes.

A table!!!!