

PIZZA AU POULET AU CURRY



Ingrédients :

- 1 pâte à pizza
- 300 g de suprêmes de poulet émincé en tranches de 5 mm
- 1 à 2 c à c de pâte de curry rouge
- 10 g d'huile
- 10 g de miel
- 50 g d'abricots secs
- 40 g d'oignon nouveau
- 300 G de crème aigre
- 1/2 c à c de sel
- 1 c à c de curcuma
- 1 c à c de paprika
- 1 c à c de curry
- 150 g de poivron rouge coupé en lanières

Préparation:

- préchauffer le four à 200°C
- mettre les tranches de volaille, la pâte de curry, l'huile d'olive et le miel dans un bol
- puis mélanger à l'aide d'une spatule
- réserver au frais
- mettre dans le bol, les abricots secs
- puis mixer 4 secondes à vitesse 7
- ajouter les oignons nouveaux
- puis hacher 3 secondes à vitesse 5
- racler les parois du bol à l'aide d'une spatule
- ajouter la crème aigre, le curcuma, le sel, le paprika et le curry
- puis mélanger 15 secondes à vitesse 3
- abaisser la pâte à pizza sur une plaque
- répartir dessus le mélange crème abricots
- répartir ensuite la volaille marinée
- puis les lanières de poivron
- parsemer de coriandre
- cuire 35 minutes à 200°C

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

Vous pouvez retrouver la recette sur le site Cookidoo

THERMOMINOUX 2017

<http://thermominoux.over-blog.com>