

Pizza ranch au poulet

Pour une pizza large:

- 1 pâte à pizza [maison](#) ou du commerce
- 2 poitrines de poulet
- 2 c. à thé d'épices italiennes
- 2 c. à thé d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin
- 1/2 tasse de sauce ranch (voir recette ci-dessous)
- 1/2 oignon rouge, émincé
- 1 poivron rouge, coupé en fines lanières
- 1 tasse de fromage de style Tex Mex, râpé
- 3 tasses de fromage mozzarella, râpé
- Roquette, en garniture (facultatif)

Sauce ranch:

- 1/2 tasse de mayonnaise
- 1/2 tasse de crème sure
- 1 c. à soupe de lait
- 1/2 c. à soupe de vinaigre blanc
- 2 c. à soupe d'aneth frais
- 1 c. à thé de moutarde à l'ancienne
- 1 c. à thé de moutarde de Dijon
- 1/4 c. à thé de poudre d'ail
- 1/4 c. à thé de poudre d'oignon
- 1/2 c. à thé de persil séché

Préchauffer le four à 350 F.

Déposer les poitrines de poulet dans un plat de cuisson. Saupoudrer avec les épices italiennes. Saler et poivrer. Verser l'huile d'olive en filet sur le dessus.

Cuire au four 30 minutes ou jusqu'à ce que le poulet ne soit plus rosé à l'intérieur.

Pendant ce temps, préparer la sauce ranch.

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients. Réserver au frigo le temps que le poulet cuise.

Lorsque le poulet est cuit, le couper en fines tranches et réserver.

Préchauffer le four à 450 F.

Étaler la pâte à pizza légèrement farinée sur une grande plaque à cuisson huilée.

Étendre 1/2 tasse de sauce ranch sur la pâte, en laissant un rebord de 1 po pour la croûte. Réserver le surplus de sauce pour le service.

Disposer la moitié du poulet sur la sauce. Étaler le fromage mozzarella et ensuite, le fromage Tex Mex.

Disposer la seconde moitié du poulet et terminer avec l'oignon et le poivron.

Cuire au four 15 minutes ou jusqu'à ce que la croûte et le fromage soient bien dorés.

Couper en pointes et servir avec de la roquette et un filet de sauce ranch, si désiré.

(Auteure: Kat - Douceurs au palais)