

PIZZA AU POULET ET AU PESTO DE TOMATES SÉCHÉES

Ingrédients :

- 1 pâte à pizza maison ou du commerce de 12 po (30 cm)
- 1/3 tasse (80 ml) pesto de tomates séchées
- 1/2 poivron rouge, épépiné, coupé en dés
- 2/3 tasse (160 ml) poulet cuit, coupé en cubes
- 1/4 tasse (60 ml) d'olives noires tranchées
- 1/4 tasse (60 ml) d'oignon rouge tranché en fines lanières
- 3/4 tasse (environ 100 g) de feta émiettée
- Quelques feuilles de basilic frais

Préparation :

- Préchauffer le four à 425 °F (220 °C).
- Badigeonner la pâte à pizza avec le pesto, puis garnir avec le reste des ingrédients (sauf le basilic).
- Faire cuire de 10 à 15 min, jusqu'à ce que les croûtes soient dorées.
Au moment de servir, garnir de basilic.

Source : déclinaison d'une recette du site Le poulet du Québec

<http://www.lepoulet.qc.ca/recettes/pizza-au-poulet-et-au-pesto-0>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le jeudi 3 novembre 2011

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2011/11/pizza-au-poulet-et-au-pesto-de-tomates.html>