

PIZZA AU POULET CARAMELISÉ À L'ÉRABLE ET BACON

Ingrédients : pour 4 portions

- 2 cercles de 20 cm (8 po) de diamètre de pâte à pizza (*j'avais une boule de pâte pour une pizza de 12 po/30 cm*)
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
- 2 poitrines de poulet sans peau émincées (*j'ai mis 1 poitrine + 2 hauts de cuisse*)
- 2 c. à soupe (30 ml) de sirop d'érable (*1 ½ c. à soupe 22,5 ml pour moi*)
- 2 c. à thé (10 ml) de vinaigre balsamique blanc (*1 ½ c. à thé/7.5 ml*)
- Sel et poivre au goût
- ¾ tasse (180 ml) de sauce tomate (*½ tasse/125 ml de sauce tomates*)
- 1 oignon rouge coupé en rondelles (*½ tasse/68 g en fine petites lanières*)
- 1 poivron jaune émincé (*mis ½ poivron rouge + le ¼ d'un poivron vert en fines lanières*)
- 12 tomates cerises coupées en deux
- 1 tasse (115 g) de gouda fumé râpé (*j'ai fait un mélange emmental, brick et cheddar fort pour 1 tasse comble, et j'ai ajouté quelques coups de râpe supplémentaires*)
- ½ tasse de bacon cuit coupé en morceaux (*mis 4 tranches de bacon*)
- ¼ tasse (60 ml) de noix de pin rôties (*j'ai mis 6 cerneaux de noix de Grenoble grillées entières à sec dans une poêle, et écrasées au mortier*)

Préparation :

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).
2. Dans une grande poêle, chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Cuire les lanières de poulet de 4 à 5 minutes.
3. Ajouter le sirop d'érable et le vinaigre balsamique blanc, puis poursuivre la cuisson de 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que l'intérieur de la chair du poulet ait perdu sa teinte rosée et qu'il soit caramélisé. Saler et poivrer. Réserver.
4. Déposer les pâtes à pizza sur une plaque à pizza ou sur une plaque de cuisson tapissée de papier parchemin.
5. Étaler la sauce tomate sur les pâtes. Garnir d'oignon rouge, de poivron, de tomates cerises, de poulet, de fromage, de bacon et de noix de pin (*noix de Grenoble*).
6. Cuire au four de 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée et croustillante.

Source : déclinaison d'une recette de Je cuisine

<https://www.recettesjecuisine.com/fr/recettes/plats-principaux/pates/pizza-au-poulet-caramelise-a-l-erable-et-bacon/>

« La fille de l'anse aux coques » Maripel, le jeudi 21 novembre 2024

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2024/11/pizza-au-poulet-caramelise-lerable-et.html>