

metro



Pizza poulet aux oranges Moro

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ★ 1 Vote

4 PORTIONS | 0:20 PRÉPARATION | 0:12 CUISSON | 0:32 TEMPS TOTAL

Ingrédients

60 ml Mozzarella, râpé
(1/4 tasse)

1 Croûte à pizza de (20 cm) 8 po

60 ml Tomate épépinées, en dés
(1/4 tasse)

6 Tranches de poulet grillé

8 Quartiers d'orange moro épépinés, pelés à vif

30 g Fromage de chèvre, émietté
(1 oz)

2 ml Estragon séché
(1/2 c. à thé)

5 ml Coriandre fraîche, hachée
(1 c. à thé)

Préparation

Préchauffer le four à (220 °C) 425 °F.

Répondre le mozzarella sur la croûte. Recouvrir de tomates en dés, réparties uniformément. Alternier les tranches de poulet et 6 quartiers d'orange pour faire une roue. Placer les 2 autres quartiers d'orange au centre.

Parsemer le fromage de chèvre, puis l'estragon sur toute la pizza.

Cuire de 10 à 12 min ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée. Sortir du four et parsemer de coriandre. Servir.

Source : Sunkist

Accords vins et mets



Fruité et léger

Ces vins légers se reconnaissent à leurs arômes simples de fruits, leur sensation de fraîcheur et leur structure peu imposante. Ils doivent être consommés dans leur jeunesse.

© Société des alcools du Québec, 2007

Accords bières et mets



Équilibrée et désaltérante

Appréciée pour sa polyvalence. Découvrez l'équilibre parfait entre l'amertume du houblon et le goût sucré du malt de cette bière au corps léger à moyen et à la finale franche.

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
