

metro



Pizza au poulet au beurre

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

5 PORTIONS | 0:20 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:35 TEMPS TOTAL

Ingrédients

Enduit antiadhésif original

125 ml Sauce à poulet au beurre
(1/2 tasse)

80 ml Yogourt nature
(1/3 tasse)

170 g Poitrine de poulet désossée, sans peau,
coupée en bouchées

2 ml Ail rôti, émincé
(1/2 c. à thé)

1 pincée Sel

125 ml Épinards
(1/2 tasse)

60 ml Oignon rouge, tranché

Préparation

Préchauffer le four à 425 °F. Mélanger la sauce à poulet au beurre VH MD avec le yogourt, le sel et l'ail rôti.

Mélanger 3 c. à soupe de sauce avec les morceaux de poulet. Mettre le reste de la sauce de côté pour faire la pizza. Couvrir et laisser le poulet mariner 15 minutes.

Vaporiser une petite poêle ou sauteuse avec Enduit antiadhésif PAM MD Original et faire chauffer à feu moyen. Ajouter le poulet mariné et bien faire cuire pendant environ 5 minutes.

étendre le reste de la sauce sur la croûte à pizza. Saupoudrer avec 1/2 tasse de fromage. Disposer les épinards, l'oignon, les tomates cerises (côté coupé vers le haut) et le poulet cuit. Recouvrir de l'autre 1/2 tasse de fromage.

5. Faire cuire directement sur la grille du four pendant 12 à 15 minutes à 425 °F. Retirer du four et laisser reposer entre 2 et 3 minutes avant de couper en 10 pointes.

Source : V-H

Accords bières et mets

Équilibrée et désaltérante

Appréciée pour sa polyvalence. Découvrez l'équilibre parfait entre l'amertume du houblon et le goût sucré

(1/4 tasse)

24 Tomates cerises, coupées en deux

250 ml Fromage à pizza, râpé et divisé
(1 tasse)

1 Croûte à pizza mince achetée en magasin

ÉQUILBRÉE ET
DÉSALTÉRANTE



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.
