

Pizza sur pita au poulet et épinards

TEMPS DE PRÉP

10 MIN

TEMPS TOTAL

25 MIN

PORTION

4**Imprimer****Sauver**

Ingrédients

Métrique Impérial

- 4 pains pita au blé entier
- 1 boîte Soupe condensée Crème de poulet à faible teneur en gras, de CAMPBELL'S®
- 1 c. à s. pesto
- 1/4 c. à t. poivre noir, moulu
- 1 lb poitrines de poulet coupées en petits dés
- 2 tomates italiennes coupées en petites dés pour chaque pita
- 1 1/2 tasses fromage mozzarella râpé
- 2 tasses bébés épinards frais hachés
- 1/4 tasse fromage parmesan (facultatif)

 Envoyer les ingrédients par courriel + Valeur Nutritionnelle

Préparation

- 1.** Préchauffer le four à 200 °C (400 °F) et recouvrir une plaque à biscuit de papier parchemin.
- 2.** Mélanger la soupe, le pesto et le poivre noir dans un bol et bien mélanger.

3. Placer une cuiller du mélange sur chaque pita et bien l'étendre pour le couvrir.
 4. Garnir avec le poulet, les tomates, les épinards et le fromage.
 5. Cuire de 10 à 15 minutes sur la plaque à biscuits jusqu'à ce que le fromage soit fondu et les dessous des pitas dorés. Servir immédiatement.
-

Conseils et Recettes

Une excellente idée pour le dîner ou le souper. On peut également utiliser les restes de poulet rôti et ajouter ses garnitures préférées.

Avez-vous cuisiné cette recette?

Laissez un commentaire si-dessous.