



Les plats principaux

Pizza BBQ chicken

Pour 2 personnes.

Ingrédients

1 paquet de pâte à pizza prête à l'emploi
250 grammes poulet (de filet)
4 tomates cerise (en rondelles)
2 jeunes oignons (en anneaux)
1 poivron rouge (en lamelles)
poignée feuilles de basilic
3 cuillères à soupe de sauce barbecue
3 cuillères à soupe de purée de tomate
1 boule de mozzarella
huile d'olive
poivre

Méthode de préparation

Mélangez la sauce barbecue avec la purée de tomates. Ajoutez un filet d'eau et mélangez bien. Badigeonnez le filet de poulet avec un peu de sauce, enveloppez-le dans une feuille d'aluminium et déposez le petit colis 45 minutes sur le barbecue à chaleur indirecte.

Retirez la viande de l'aluminium et séparez-la avec deux fourchettes. Déroulez la pâte à pizza et tartinez-la avec le reste de la sauce barbecue. Répartissez dessus les tomates, le poivron, les jeunes oignons et le poulet. Étirez la mozzarella en morceaux que vous répandez sur la pizza. Poivrez et déposez la pizza sur un morceau de feuille d'aluminium plié en deux ou sur une pierre à pizza badigeonnée d'huile d'olive puis déposez-la 20 minutes sur le barbecue, de préférence avec le couvercle fermé.

Avant de servir décorez la pizza avec le basilic.

Ustensiles de cuisine

Barbecue

