

Pizza Thai Satay



Pour
1 pizza



Préparation
10 minutes

Les étapes de la recette

- Abaisser la pâte à pizza.
- Détailler le poivron en fines lamelles et le filet de poulet en petites aiguillettes.
- Mélanger la crème de coco avec la pâte de curry rouge, la pâte de cacahuète, la sauce soja et la gousse d'ail préalablement hachée.
- Enrober le poulet à ce mélange et laisser reposer 1h.
- Étaler la crème fraîche Grand Fermage sur la pâte à pizza, parsemer la Mozzarella Maestrella et disposer les aiguillettes de poulet mariné et les lamelles de poivron rouge.
- Enfourner.
- Ajouter quelques feuilles de chou kale sur la pizza en fin de cuisson et arroser d'un filet d'huile d'olive.
- Hacher la cive et en parsemer la pizza. Parsemer ensuite les cacahuètes concassées et servir.

Alternative : il est tout à fait possible de remplacer le poulet par du bœuf !

Ingrédients

**Mozzarella râpée 40% MG/ES
Maestrella**

**Crème fraîche épaisse 30% MG
Grand Fermage**

Filet de poulet

Poivron rouge

Crème de coco

Ail

Pâte de curry rouge

Pâte de cacahuète

Sauce soja

Feuilles de chou kale

Cive

Cacahuètes concassées

Huile d'olive

Pour réaliser cette recette



Mozzarella 40% MG/ES Rapé



Crème fraîche épaisse 30% MG

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr