

# 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 !

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

[www.eurialfoodservice-industry.fr](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)

## 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