

PIZZA DINDE, ŒUFS DE CAILLE, BUTTERNUT, CURRY

Une pizza plaisir, compatible avec les recommandations nutritionnelles et les interactions médicamenteuses, lorsque l'on éprouve une fatigue et un manque d'appétit. Achetez des pâtons prêts à l'emploi, que nous vous recommandons si vous êtes fatigués, achetés en grande surface, ou en boulangerie et traiteurs Italiens / à conserver au frais 2 jours dans un récipient fermé.



Temps de préparation : 15 min - Temps de cuisson : 7 à 270°C ou 14 min à 220°C – Temps de repos : 0 min

Ingrédients (4 personnes) :

- 1 pâton prêt à l'emploi (300 g)
- Semoule fine (pour étaler la pâte facilement)
- 100 g de crème fraîche entière semi-épaisse
- 150 g de purée de butternut
- 100 g d'émincé de poulet cuisiné
- 4 œufs de caille (ou 1 œuf de poule)
- 2 cas de Parmesan râpé
- 1 càc de curry
- 1 càs d'huile d'olive

Préparation :

Préchauffer le four à 270°C ou 220°C

Étaler le pâton sur un plan de table fariné avec la semoule

Former un disque de 22 cm de diamètre environ en laissant un bord plus épais

Le transférer sur une plaque de cuisson

Étaler la crème fraîche sur toute la surface

Dans un petit bol, mélanger la purée de butternut et le curry

Déposer des tas de cette purée sur votre disque de pâte

Les étaler avec le dos d'une cuillère en faisant de petits cercles

Répartir l'émincé de poulet

Assaisonner d'huile d'olive

Ajouter les œufs

Saupoudrer de parmesan

Enfourner