PIZZA BLANC DE POULET, PESTO DE MÉLISSE, BURATTA

Une pizza plaisir à consommer en cas de fatigue. 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 (2 à 6 personnes selon votre appétit) :

- 1 pâton prêt à l'emploi (300 g)
- Semoule fine (pour étaler la pâte facilement)
- 50 g feuilles de mélisse fraîches
- 2 gousses d'ail
- 50 g de pignons de pin
- 25 g d'huile d'olive
- 50 g crème liquide légère
- 1 filet de poulet
- 1 buratta légère
- 100g de pousses d'épinards en fraîches
- 25g de noix décortiquées
- 25g de graines de courge
- Sel, poivre

Préparation :

Préchauffer le four à 270°C ou 220°C

Dans un mixeur, combinez les feuilles de mélisse et les pignons de pin. Mixez jusqu’à obtenir une consistance homogène

Ajoutez lentement l’huile d’olive tout en mixant. Assaisonnez avec du sel et du poivre selon votre goût.

Incorporer la crème fraîche à cette préparation

Découper le blanc de poulet en cube de 2cm de côté

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 votre pesto de mélisse sur le disque de pâte

Répartir les noix décortiquées, graines de courge et poulet sur la pizza

Placer la burrata au centre de celle-ci

Enfourner.