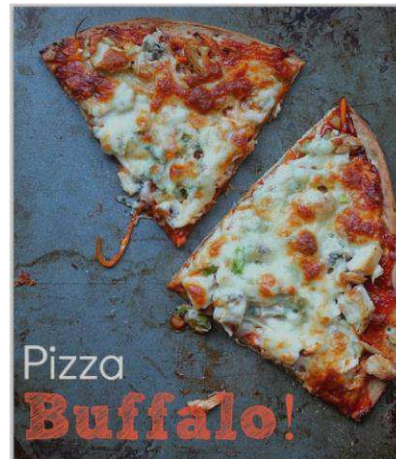


Portion : 4-6

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Degré de difficulté : facile



Pizza Buffalo

Ingrédients :

- Une pâte à pizza (vous pourriez prendre de la pâte à pizza Pillsbury!)
- Un pot de sauce à côtes levées/poulet
- 1 tasse de poulet en cube (j'ai pris du restant de poulet désossé)
- 1/2 branche de céleri coupé en dés
- 1/2 grosse carotte coupée en minces bâtonnets
- 2 c. à soupe d'échalotes vertes émincées
- 1 1/2 à 2 tasses de mozzarella râpé
- 2 à 3 c. à soupe de fromage bleu émietté (facultatif)

Étapes :

1. Pré-cuire la croûte à pizza selon les instructions de l'emballage.
2. Badigeonner la croûte à pizza d'une bonne couche de sauce.
3. Ajouter le poulet et les légumes. Recouvrir de fromage et des miettes de bleu. Vous pourriez même ajouter 2 à 3 c. à soupe de vinaigrette au fromage bleu.
4. Enfourner et cuire une dizaine de minutes jusqu'à ce que le fromage soit bien doré.

Source : <http://cingfourchettes.com/2014/03/pizza-buffalo-rapido-presto.html>