



Mini pizzas Alfredo au poulet

[RECETTES](#) - [PIZZAS](#) - [RENTRÉE SCOLAIRE](#) - [REPAS](#) - [VOLAILLES](#)



NOMBRE DE PORTION : 12

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 25 MIN

TEMPS DE REPOS : 12 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 c. table d'huile
- 2 poitrines de poulet*
- Sel et poivre

Sauce :

- 1/8 tasse de beurre, non salé
- 1/8 tasse d'oignon, haché finement
- 1 grosse gousse d'ail (ou deux petites), hachée finement
- 1 ½ tasse de crème 35 % ou 15%
- 1 tasse de parmesan, râpé
- Sel et poivre

Pizza :

- 12 à 15 petits pains naans
- ½ tasse de mélange de fromage (cheddar, parmesan, mozzarella)
- Persil, ciselé

*peut être remplacé par 4 tasses de poulet cuit coupé en cubes

Préparation

1. Préchauffer le four à 400 F.
2. Dans un poêlon, faire chauffer l'huile à feu élevé.
3. Saler et poivrer les poitrines de poulet.
4. Faire dorer les poitrines quelques minutes de chaque côté et terminer la cuisson pendant 20 minutes au four dans un plat recouvert de papier d'aluminium.
5. Pendant ce temps, faire fondre le beurre dans une petite casserole.
6. Ajouter l'oignon et faire cuire 2-3 minutes sans faire brunir à feu moyen vif.
7. Ajouter l'ail et cuire 1 minute.
8. Ajouter la crème et faire chauffer à feu moyen pendant quelques minutes sans faire bouillir.
9. Retirer du feu et ajouter le parmesan.
10. Brasser pour faire fondre le fromage.
11. Sortir les poitrines de poulet et les couper en petits cubes.
12. Ajouter à la sauce. Rectifier l'assaisonnement.
13. Recouvrir deux plaques de papier parchemin et y déposer les pains naans.
14. Répartir le mélange de sauce sur les pains naans.
15. Parsemer de fromage.
16. Enfourner une dizaine de minutes jusqu'à ce que le tout soit gratiné. Passer sous BROIL si nécessaire.
17. Parsemer de persil.