



Mes trucs pour une pizza maison prête en 10 minutes!

[RECETTES](#) - [30 MIN. ET MOINS](#) - [BBQ](#) - [PIZZAS](#) - [REPAS](#) - [VOLAILLES](#)



NOMBRE DE PORTION : 6

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 15 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 2 poitrines marinées BBQ
- 4 pains Naan
- 1/2 à 1 tasse de noix de Pecan (au goût)
- 3 poires rouges
- 4-5 c. à soupe de miel
- Une bonne pointe de brie ou un pot de boules de chèvre à l'ail
- 1 poignée d'origan frais
- Fleur de sel

Préparation

1. Préchauffer le BBQ. Pendant ce temps, mettre les noix dans une poêle antiadhésive à feu moyen. Faire griller 1 minute et ajouter le miel. Bien brasser pour bien enrober les noix et faire
2. Cuire encore 1 minute. Enlever du feu.
3. Couper les poitrines de poulet sur la largeur (ça raccourcit le temps de cuisson!). Faire cuire sur le BBQ 3-4 minutes de chaque côté.
4. Trancher les poires. Ne pas faire les tranches trop minces. Enlever les pépins et le coeur. Badigeonner de miel et saupoudrer d'un peu de fleur de sel. Mettre sur la grille du BBQ. Faire cuire 1-2 minutes de chaque côté.
5. Badigeonner les pains Naan de sauce BBQ. J'en ai mis 1 c. à soupe par pain. Pas besoin d'en

mettre beaucoup, c'est juste pour humecter le pain.

6. Pendant que le poulet cuit, étendre les noix sur le pain Naan, l'origan et le fromage.
7. Une fois cuit, trancher le poulet et l'étendre sur les pizzas.
8. Ajouter les poires. Arroser d'un filet de miel.
9. Fermer le feu du BBQ et mettre les pizzas sur la grille quelques minutes. Fermer le couvercle! La seule chaleur du BBQ fera griller le pain Naan à point et fondre le fromage parfaitement.
10. Servir avec une salade de roquette et un bon verre de vin blanc!