

Pizza à l'indienne prête en 20 minutes!

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



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- Une grande croûte à pizza ou 2 plus petites carrés (j'aime bien celles à croûte mince)
- Quelques champignons hachés finement
- 1/2 oignon tranché finement
- 1/2 poivron rouge tranché finement
- 1 [sachet de sauce pour cuisson pour 2 Tandoori](#)
- 1 tasse de morceaux de poulet
- 1 poignée de coriandre hachée
- 1 échalote tranchée finement
- 1 tasse de mozzarella râpée ou une boule de mozzarella fraîche tranchée
- [Chutney doux à la mangue](#) (au goût!)
- Crème sûre (au goût!)

Préparation

1. Préchauffer le four à 450F.
2. Étendre la sauce sur la croûte. Ajouter les autres ingrédients sauf la crème sûre.
3. Mettre au four une dizaine de minutes. Si vous avez choisi la mozzarella râpée, passez la pizza sous le grill quelques minutes.
4. Servir avec quelques cuillères de crème sûre et de [chutney doux à la mangue](#).