



PIZZA MARGHERITA AU POULET FARCI

par le Chef David Cocker

UTILISATION : BOUCHÉES DE POULET FARCIÉS AU FROMAGE ENTIÈREMENT CUITES

Prep & Cuisson : 25 minutes

Portions : 2-3

INGRÉDIENTS

6 (168 g) bouchées de poulet entièrement cuites farcies de fromage de Reuven (code de produit 49710), décongelées

250 g (8,8 oz) de pâte à pizza

1/4 tasse (60 mL) de sauce à pizza, aux tomates

100 g de fromage mozzarella

1 c. à table (15 mL) de fromage parmesan, râpé

6 feuilles de basilic, déchiquetées

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 475 °F (245 °C).

Étirer la pâte à pizza jusqu'à un diamètre de 10 à 12 pouces.

Étendre la sauce à pizza jusqu'aux bords en laissant une croûte de 1/2 po.

Presser les bouchées de poulet farcies de fromage de Reuven dans la pâte.

Parsemer des fromages mozzarella et parmesan pour couvrir.

Cuire au four pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit doré.



Pour plus de renseignements concernant la gamme complète de produits reuven, visitez notre site web à www.reuven.com.