



PIZZA CÉSAR AU POULET

avec tomate Roma et parmesan



BONJOUR

PIZZA CÉSAR

Oubliez les croûtons! La croûte de la pizza suffit amplement à rehausser cette délicieuse création!

PRÉP: 10 MIN | TOTAL: 35 MIN | CALORIES: 745



Poitrines de poulet



Pains pita



Ail



Mayonnaise



Fromage parmesan



Citron



Sauce Worcestershire



Laiture romaine, émincée



Tomate Roma



Fromage à la crème

SORTEZ

- Plaques à cuisson (2)
- Grand bol
- Presse-ail
- Essuie-tout
- Zesteur
- Papier parchemin
- Grande poêle antiadhésive
- Fouet
- Cuillères à mesurer
- Sel et poivre
- Bol moyen
- Huile d'olive ou de canola

INGRÉDIENTS

4 pers

- | | |
|----------------------------|--------------|
| • Poitrines de poulet | 680 g |
| • Pains pita 1 | 4 |
| • Ail | 10 g |
| • Mayonnaise 3,9 | 4 c. à table |
| • Fromage parmesan 2 | ½ tasse |
| • Citron | 1 |
| • Sauce Worcestershire 0 | 1 c. à table |
| • Laiture romaine, émincée | 227 g |
| • Tomate Roma | 80 g |
| • Fromage à la crème 2 | 4 c. à table |

ALLERGENS | ALLERGÈNES

Some ingredients are produced in a facility that also processes milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

- | | |
|------------------------|---------------------------|
| 0 Seafood/Fruit de Mer | 6 Mustard/Moutarde |
| 1 Wheat/Blé | 7 Peanut/Cacahuète |
| 2 Milk/Lait | 8 Sesame/Sésame |
| 3 Egg/Oeuf | 9 Sulphites/Sulfites |
| 4 Soy/Soja | 10 Crustacean/Crustacé |
| 5 Tree Nut/Noix | 11 Shellfish/Fruit de Mer |

*Wash and dry all produce.

**Cook to a min. internal temp. of 74°C/165°F.



BON DÉPART



Préchauffer le four à la fonction **Griller** (pour griller les pizzas assemblées).



1 PRÉPARATION
Laver et sécher tous les ingrédients.* Émincer ou presser l'ail. Couper la tomate en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Extraire **1 c. à thé** de zeste de citron. Presser la moitié du citron, puis couper le reste en quartiers.



4 ASSEMBLER LA PIZZA
Dans le bol moyen de vinaigrette, ajouter le fromage à la crème et la moitié du parmesan. Bien mélanger. Disposer les pitas sur deux plaques à cuisson recouvertes de papier parchemin. Badigeonner chaque pita du mélange de vinaigrette et de fromage, en laissant un courtour de 1,25 cm (½ po). Garnir de poulet et saupoudrer du reste de parmesan. Poivrer.



2 CUIRE LE POULET
Sécher le poulet avec un essuie-tout, puis couper en cubes de 2,5 cm (1 po). Saler et poivrer. Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **1 c. à table** d'huile, puis le poulet. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'il soit doré et complètement cuit, de 10 à 12 min. (ASTUCE: cuire à une température interne minimale de 74°C/165°F.**)



5 GRATINER LES PITAS
Griller les pitas au centre du four, une plaque à la fois, jusqu'à ce que le fromage fonde et que les pitas soient brun doré, de 4 à 5 min. (ASTUCE: restez à l'affût pour ne pas les brûler!) Entre-temps, ajouter la laitue et les tomates au grand bol contenant la vinaigrette réservée. Touiller. Réserver.



3 PRÉPARER LA VINAIGRETTE
Entre-temps, dans un bol moyen, ajouter la mayo, la sauce Worcestershire, l'ail, **1 c. à table** d'huile, **1 c. à table** de jus de citron et **1 c. à thé** de zeste de citron. Saler et poivrer. Fouetter pour mélanger. Transférer **2 c. à table** de vinaigrette César dans un grand bol et réserver.



6 FINIR ET SERVIR
Couper chaque pita en pointes, puis garnir de salade César. Répartir dans les assiettes et arroser du jus d'un quartier de citron, au goût.

SAVOUREUX!

Vous aimez l'ail? Ajoutez une autre gousse pour un goût plus prononcé!