

# Pizza au poulet, courgettes, tomates, mozzarella et curry

*Épatez votre famille et vos amis avec cette recette originale de pizza !*

**Ingrédients :** *Pour 4 personnes*

*Pour la pâte à pizza*

- 350 g de farine (de type pâte à pain) + 100 g pour travailler la pâte
- 2 c. à c. de sel
- 1 sachet de levure boulangère
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- 25 cl d'eau tiède

*Pour la garniture*

- 300 g d'aiguillettes de poulet
- 200 g de chair de tomates
- 150 g de mozzarella
- 1 courgette
- 1 gros oignon
- Huile
- Curry en poudre
- Cumin en poudre



**Préparation : 30 minutes    Cuisson : 45 minutes**

Préparation de la pâte :

Mettez 350 g de farine dans un grand saladier puis ajoutez successivement le sel, la levure boulangère et l'huile d'olive.

Versez petit à petit l'eau tiède tout en mélangeant avec une cuillère en bois.

Remuez longuement jusqu'à obtention d'une pâte qui se détache du saladier.

Laissez reposer la pâte pendant 1h en couvrant le saladier avec un torchon dans un endroit chaud.

Après le temps de repos, déposez de la farine sur votre plan de travail et déposez-y la pâte à pizza.

Travaillez-la comme on travaillerait une pâte à pain.

Façonnez votre pizza aux dimensions de votre plaque à four où l'idéal c'est de déposer la pâte sur du papier cuisson.

#### Préparation de la garniture :

Pelez, puis taillez en fines tranches 1 gros oignon.

Pelez une courgette, tout en gardant une bande de peau une fois sur deux, avant de la découper en rondelles.

Découpez maintenant les aiguillettes de poulet en menus morceaux, suivis de la mozzarella en petites rondelles, puis chaque rondelle en deux.

Prenez une poêle et chauffez-y 1 c. à soupe d'huile. Incorporez 1/2 c. à café de cumin et 1 c. à café de curry.

Faites revenir lentement les tranches d'oignon durant 15 min avec 2 c. à soupe d'eau.

Réservez les oignons ainsi confits.

Dans la même poêle, versez à nouveau 1 c. à soupe d'huile et faites cuire les dés de poulet.

Saupoudrez-les d'1 c. à café de curry. Faites revenir quelques instants et réservez.

Servez-vous de la même poêle pour faire cuire les courgettes. Arrosez-les d'un peu d'eau pour qu'elles ne brûlent pas. Une fois cuites, réservez-les.

A présent, préchauffez le four th.7 (210°C).

Étalez sur la pâte la chair de tomates.

Recouvrez-la des oignons confits, suivis des rondelles de courgettes et des dés de poulet poêlés.

Parachevez en déposant (de façon éparpillée) les tranches de mozzarella sur la pizza.

Enfournez alors durant 45 min, et servez aussitôt.