



Pizzas au poulet BBQ avec sauce ranch et salade du jardin

Spéciale

35 minutes



Filets de poitrine
de poulet •
310 g | 620 g



Sauce BBQ
4 c. à soupe |
8 c. à soupe



Oignon rouge
1 | 1



Mozzarella, râpée
¾ tasse | 1 ½ tasse



Mélange
printanier
56 g | 113 g



Sauce au yogourt
3 c. à soupe |
6 c. à soupe



Petites tomates
113 g | 227 g



Pâte à pizza
340 g | 680 g



Assaisonnement BBQ
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Radis
3 | 6



Croustons
28 g | 56 g



Ciboulette
7 g | 14 g



Sauce ranch
2 c. à soupe |
4 c. à soupe

Allergènes Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Préparer la pâte

- Avant de commencer, sortir la pâte à pizza du frigo et la laisser reposer à température ambiante pendant 20 min.
- Préchauffer le four à 245 °C (475 °F).

- Saupoudrer de **farine** les deux côtés de la pâte.
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, étirer la **pâte** pour former un ovale de 30 x 20 cm (12 x 8 po). (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson recouvertes de papier parchemin pour 4 pers.)
- Laisser reposer la **pâte** à température ambiante de 8 à 10 min.
- Sécher le **poulet** avec un essuie-tout, puis le couper en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Saupoudrer d'**assaisonnement BBQ**, puis **saler** et **poivrer**.

4



Assembler les pizzas

- S'enduire les mains de **farine** et étirer la **pâte** de nouveau pour agrandir la forme ovale.
- Étendre la **sauce BBQ** sur la **pâte** préparée.
- Parsemer de **fromage**.
- Garnir de **poulet** et d'**oignons**.

2



Cuire le poulet

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter $\frac{1}{2}$ c. à soupe d'**huile**, puis le **poulet**. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., cuire en 2 étapes en utilisant $\frac{1}{2}$ c. à soupe d'huile chaque fois.)
- Poêler de 3 à 4 min par côté, jusqu'à ce que le **poulet** soit entièrement cuit**.
- Transférer dans une assiette.

5



Cuire les pizzas

- Rôtir au **centre** du four de 14 à 18 min, jusqu'à ce que les **pizzas** soient dorées et croustillantes. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., cuire les pizzas au centre et dans le haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

3



Préparer

- Entre-temps, peler l'**oignon**, puis couper la **moitié** (l'oignon entier pour 4 pers.) en rondelles de 0,3 cm ($\frac{1}{8}$ po) d'épaisseur. Séparer les **tranches d'oignon** en rondelles.
- Couper les **tomates** en deux.
- Couper le **radis** en rondelles de 0,5 cm ($\frac{1}{4}$ po).
- Émincer la **ciboulette**.

6



Terminer et servir

- Dans un grand bol, ajouter le **mélange printanier**, les **radis**, les **croûtons**, les **tomates** et la **sauce au yogourt**. Bien mélanger.
- Arroser les **pizzas** d'un **filet de sauce ranch**, puis parsemer de **ciboulette**.
- Couper les **pizzas** en pointes.
- Répartir les **pizzas** et la **salade** dans les assiettes.

* L'emballage sous vide garantit une fraîcheur maximale des aliments, mais peut légèrement faire changer leur couleur et leur donner une odeur plus prononcée. Chaque aliment retrouvera son état d'origine 3 min après l'ouverture de l'emballage.

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.