

Pizza au poulet et Boursin

- **Difficulté** : Facile
- **Préparation** : 20 min / **Repos** : 1 h 30
- **Cuisson** : 12 à 15 min

Ingrédients pour 4 personnes :

Ingrédients pour la pâte a pizza :

- 400 g de farine
- 1 sachet de levure de boulanger (sèche ou fraîche)
- 130 g de lait tiède
- 1 cuil à soupe de sucre
- 1 cuil à café rase de sel
- 1 oeuf
- 40 g de beurre

Garniture :

- Crème fraîche
- Fromage râpé
- Poulet
- Champignons de Paris
- Boursin

Préparation :

Faire tiédir le lait au micro-onde.

Mettre dans le bol du robot : farine, sucre, sel, 1 oeuf, beurre en dés et la levure fondu au préalable dans 1 cuil à soupe d'eau tiède.

Mélangez 2 minutes, vitesse lente avec le crochet puis incorporer le lait tiède.

Pétrir vitesse moyenne puis rapide jusqu'à obtenir une boule de pâte qui se détache des parois environ 5 minutes.

Laisser reposer cette pâte dans un saladier légèrement graissé pendant 1 h en couvrant le bol d'un linge propre, près d'une source de chaleur

Etaler la pâte à pizza sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé, et laisser reposer de nouveau au minimum 30 min, 1 h c'est mieux, n'oubliez pas de recouvrir la pâte d'un torchon.

Eplucher et tailler vos champignons en lamelles,
puis les précuire à la poêle avec une noisette de beurre

Après 1 h de repos

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Étaler la crème fraîche sur la pâte, étaler le fromage râpé

Déposer les lamelles de champignons puis les morceaux de
poulet et finir avec les morceaux de Boursin

Déposer un peu de fromage râpé

Enfourner pour 12 à 15 min

Recettes de Celine

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!