

Petit pain pizza au poulet, champignons et boursin

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / **Cuisson :** 6 à 7 min

Ingrédients pour 2 personnes :

- ✓ 2 petits pains au lait
- ✓ Coulis de tomates
- ✓ 2 petites aiguillettes de poulet
- ✓ 2 gros champignons de Paris
 - ✓ Boursin
- ✓ Fromage râpé à pizza

Préparation : *Recettes de Caline*

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Faites cuire les petites aiguillettes de poulet avec une noisette de beurre,
puis une fois cuites, émincez-les.
Réservez.

Epluchez et coupez en lamelles les champignons.
Faites-les revenir dans une poêle avec un peu de beurre.
Réservez.

Coupez en deux les petits pains.

Sur chaque morceaux de bagel, étalez un peu de coulis de tomates.

Déposez ensuite quelques lamelles de champignons, puis de l'émincé de poulet.

Mettre quelques morceaux de boursin.

Parsemez de fromage à pizza

Enfournez pour 6 à 7 min à 180°C (Th.6)

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!