

# metro



## Pizza au poulet

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ☆ 8 Votes

4 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:20 CUISSON | 0:35 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

1 Pâte à pizza au romarin de 30 cm (12 po)

240 ml Sauce à pizza épicée  
(7 1/2 oz)

1 Tomate fraîche, coupée en rondelles

1 Oignon coupé en rondelles

1/2 Poulet cuit bbq sans la peau, coupé en morceaux

125 ml Maïs en conserve, égoutté  
(1/2 tasse)

250 ml Fromage mozzarella râpé  
(1 tasse)

12 Olives noires dénoyautées

### Préparation

Préchauffer le four à 220 °C / 425 °F.

Étendre la sauce à pizza sur la croûte et garnir de tomates, d'oignon, de poulet, de maïs, de fromage et d'olives. Cuire au four 20 min ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Servir chaud ou froid. Accompagner d'une salade.

Source : Metro

### Accords vins et mets



#### Fruité et léger

Ces vins légers se reconnaissent à leurs arômes simples de fruits, leur sensation de fraîcheur et leur structure peu imposante. Ils doivent être consommés dans leur jeunesse.

© Société des alcools du Québec, 2007

### Accords bières et mets

#### Équilibrée et désaltérante

Appréciée pour sa polyvalence. Découvrez l'équilibre parfait entre l'amertume du houblon et le goût sucré



du malt de cette bière au corps léger à moyen et à la finale franche.

---

## Mentions légales

**Metro Richelieu inc.** , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

---