

Pizza au poulet et légumes avec une sauce blanche à l'ail

- La délicieuse recette de pizza au poulet et légumes avec une sauce blanche à l'ail!



Ingrédients :

- 1 **pâte à pizza maison**
- 1 tasse (250 ml) de fromage mozzarella
- 1 poitrine de poulet, cuite et coupée en dés
- 1 tomate coupée en dés
- 1/2 tasse (125 ml) de champignons coupés en dés
- 1/4 de tasse (65 ml) d'oignon rouge coupé en dés
- 1/2 tasse (125 ml) d'artichauts coupés en dés
- 1 tasse (250 ml) d'épinards frais

Pour la sauce blanche à l'ail :

- 2 cuillères à soupe de beurre
- 3 cuillères à soupe de farine
- 1 tasse et 1/4 de lait
- Sel et poivre (au goût)
- 2 à 3 gousses d'ail émincées
- 2 cuillères à soupe de basilic frais coupé finement
- 1/2 tasse (125 ml) de Parmesan râpée

Préparation :

1. Faites fondre le beurre dans un petit chaudron à feu moyen. Ajoutez la farine et fouettez. Faire cuire pendant environ 2 minutes.
2. Ajouter graduellement le lait en fouettant et faire chauffer pendant quelques minutes jusqu'à ce que la sauce ait légèrement épaissi.
3. Ajouter le sel, le poivre, l'ail et le basilic.
4. Ajouter le Parmesan et mélanger jusqu'à ce qu'il soit parfaitement intégré.
5. Retirer du feu. La sauce épaissira.
6. Faites préchauffer le four à 475 °F (246 °C).
7. Faites cuire la pâte seule pendant environ 5 minutes.
8. Sortir du four et bien badigeonner la pâte de sauce.
9. Saupoudrer de fromage, poulet, légumes et plus de fromage encore.
10. Retourner au four pour terminer la cuisson pendant 10 à 12 minutes.

“

C'est une recette absolument parfaite de pizza au poulet (avec légumes) avec une onctueuse sauce blanche à l'ail! La recette de pâte à pizza maison est aussi incluse ;)

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)