

Pizza au poulet barbecue et camembert

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

450 g de pâte à pizza fraîche ou surgelée, décongelée
2 poitrines de poulet, cuites et émincées
2 c. à soupe de romarin, haché
2 c. à soupe de thym frais, haché – 250 g de camembert tranché



PRÉPARATION

Sur une surface légèrement enfarinée, à l'aide d'un couteau bien aiguisé, couper la pâte à pizza en 4 portions. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser chaque portion en un cercle d'environ 20 cm de diamètre.

Préparer une braise d'intensité moyenne ou régler le barbecue au gaz à puissance moyenne. Mettre les pâtes à pizza sur une feuille de papier aluminium huilée. Badigeonner chacune des pâtes avec le beurre à l'ail. Répartir la sauce. Garnir avec le poulet, le romarin, le thym et le camembert. Fermer le couvercle et cuire pendant environ 7 minutes ou jusqu'à ce que les croûtes soient croustillantes.

SAUCE

60 ml de beurre – 60 ml de farine – 250 ml de lait – 250 ml de parmesan râpé – Sel et poivre
Dans une casserole, faire fondre le beurre. Ajouter la farine et poursuivre la cuisson 2 minutes. Saler et poivrer. Ajouter le lait et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la sauce épaississe. Incorporer le fromage et remuer jusqu'à ce que la préparation soit lisse. Réserver.

BEURRE À L'AIL

2 c. à soupe de beurre
1 gousse d'ail, hachée
1 c. à soupe de romarin, haché

Dans une petite casserole, faire fondre le beurre avec l'ail et le romarin. Retirer du feu et réserver.

Suggestion : servir la pizza accompagnée d'une salade de roquette.