

## RECETTE Tarte ou pizza au poulet

(inventée par Ninny)

### Ingrédients pour 6 personnes environ

Une pâte à pizza ou pâte feuilletée ou brisée (soit faite maison, ce sera meilleurs ou soit toute faite)

- 4 filets de blanc de poulet
- crème de coco et lait de coco (1 petite bte de chaque)
- oignons – ail – échalotte (frais ou en poudre)
- gruyère rapé

### (à ajuster selon vos goûts)

- Epices : 1 à 2 càc de chaque : gingembre en poudre, cannelle en poudre, massalé, curcuma, coriandre en poudre, 4 épices, 5 parfums, muscade...
- vanille poudre et liquide
- rhum : 1 CàS (selon le goût)
- CàS de miel (selon le goût)
- Sel – poivre – piment d'espelette

### **PREPARATION :**

- Couper les blancs de poulet en petits cubes
- Dans un faitout, faire revenir l'oignon, l'ail et l'échalotte (attention si en poudre ça crame vite)
- Ajouter le miel. Mélanger
- Verser les blancs de poulet, les faire revenir sur tous les côtés en mélangeant.
- Ajouter les épices (petit peu par petit peu), le sel, le poivre et le piment d'espelette – laisser un peu mijoter en remuant de temps à autres
- Ajouter la crème de coco et le lait de coco puis le rhum, la vanille
- **Goûter pour ajuster le goût avec le rhum, la vanille et les épices de ses choix (CONSEIL : mieux vaut en rajouter que d'en mettre trop dès le départ)**

### \*\*\* Préchauffer le four à 180°

\* laisser mijoter tout doucement pdt environ 15 à 30 minutes.

- Dans un plat à tarte ou sur la plaque d'un four recouverte de papier sulfurisé, étaler la pâte
- Verser la préparation
- par-dessus verser le gruyère rapé
- Mettre au four à 180° pdt environ 30 à 40° (le temps que la pâte cuise et que le gruyère gratine ( si le gruyère gratine trop vite alors que la pâte n'est pas encore assez cuite, poser dessus une feuille de papier sulfurisé)

Voilà, il ne vous reste plus qu'à déguster