

PIZZA AU POULET GRILLÉ SAUCE BBQ, COLESLAW



Par

Ree Drummond

Dans

Pioneer Woman

INGRÉDIENTS :


- fleur de sel
- huile d'olive
- 2 boules de mozzarella de 225 g
- POUR LA PÂTE :
 - 1 cuillère à café de levure sèche de Boulanger
 - 600 g de farine
 - 1 cuillère à café de flocons de sel
 - 8 cl d'huile d'olive
 - 1 gousse d'ail
- POUR LE POULET :
 - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - 4 cuisses de poulet avec la peau
 - fleur de sel et poivre du moulin
 - 2 oignons rouges
 - 4 gousses d'ail
 - 500 g de sauce BBQ
- POUR LA SALADE :
 - 1/4 de chou vert
 - 1/4 de chou rouge
 - 1 piment jalapeno
 - 6 cl de lait entier
 - 6 cl de mayonnaise
 - 2 cuillères à café de sucre
 - 1/2 cuillère à café de vinaigre blanc
 - 1/4 de cuillère à café de piment de Cayenne moulu
 - 1/4 de fleur de sel
 - 1/2 botte de coriandre


RECETTE :


Pour la pâte :

1. Délayez la levure avec 37 cl d'eau chaude (pas tiède) dans un bol. Laissez reposer quelques minutes. Dans un robot muni d'une pâle, mélangez la farine et le sel. Actionnez l'appareil à vitesse lente, tout en ajoutant l'huile d'olive. Versez ensuite la levure délayée,

PRÉPARATION :

 30 minutes

 80 minutes

 6 personnes

 Facile

l'ail écrasé au presse-ail et mélangez jusqu'à obtenir une masse collante. Divisez la pâte en 2 boules et placez-les chacune dans un sac congélation hermétique. Laissez-les reposer 1 à 2 h ou entreposez-les au réfrigérateur si besoin.

Pour le poulet :

2. Faites chauffer l'huile d'olive dans une cocotte à feu moyen. Assaisonnez le poulet et faites-le colorer sur toutes ses faces. Une fois la peau bien dorée, retirez-le.

3. Dans la même cocotte, faites revenir l'oignon émincé 2-3 min jusqu'à ce qu'il soit tendre. Ajoutez l'ail et laissez cuire 1 min. Versez la sauce BBQ puis replacez le poulet dans la cocotte. Couvrez, baissez le feu et faites cuire 45-50 min ou jusqu'à ce que la viande se détache de l'os. Retirez le poulet du feu puis de la sauce et laissez-le refroidir un peu.

4. A l'aide de 2 fourchettes, effilochez le poulet puis ôtez tous les os. Retirez également l'excédent de gras sur la sauce à l'aide d'un papier absorbant.

Pour la salade :

5. Râpez les choux et émincez finement le piment. Mélangez-les dans un saladier. Par ailleurs, fouettez la mayonnaise avec le lait, le sucre, le vinaigre, le piment et le sel. Versez la sauce dans le saladier et mélangez bien le tout. Entreposez au frais.

Pour la pizza :

6. Préchauffez le four à 240°C. Huilez une plaque à four d'huile d'olive. Aplatissez un pâton sur une surface farinée pour l'écraser avant de l'étendre au rouleau à pâtisserie ou à la main si vous préférez.

7. Quand la pâte est bien fine, transférez-la sur la plaque huilée. Arrosez-la d'un filet d'huile et d'une pincée de sel. Badigeonnez-la de la sauce aux oignons confits. Puis garnissez de tranches de mozzarella et enfin de poulet effiloché. Enfouez bas dans le four pendant 12-15 min ou jusqu'à ce que la pâte soit bien cuite dessous et que la garniture bouillonne légèrement.

Ajoutez la coriandre hachée dans la salade. A la sortie du four, surmontez la pizza de salade, coupez en parts et servez.

Astuce = conservez au réfrigérateur ou congelez l'autre boule de pâte pour préparer une

pizza ultérieurement. La pâte est meilleure si elle est préparée à l'avance, au moins 24 h et idéalement 3-4 jours auparavant.