



*La Ferme du Mandré*  
Producteur d'Ariège

Agneaux Tarasconnais, Poulets et Oeufs « plein air »

Marie-Christine FONNÉ  
Lieu-dit Le Mandré, 09120 VENTENAC  
Tél. : 05 61 60 22 65 - 06 19 03 43 80

[contact@fermedumandre.fr](mailto:contact@fermedumandre.fr)  
[www.fermedumandre.fr](http://www.fermedumandre.fr)

## Pizza aux poivrons et poulet épicé

Pour la pâte maison :

Préparation : 20 min

Temps de repos : 60 min

Pour 4 personnes :

- 350 g de farine
- 1 cuillères à café de sel
- 2 sachets de levure boulangère
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 100 gr d'eau tiède et 100 gr de lait
- Environ 100 g de farine pour travailler la pâte

Pour la garniture :

Préparation : 15 min

Cuisson : 20 min

Pour 4 personnes :

- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 ou 2 oignons
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- 1 petit pot de crème fraîche épaisse
- 125 g de mozzarella
- Curry
- Restes de poulet coupés en morceaux

## ***Préparation de la pâte***

1. Diluer la levure avec l'eau tiède et 10 gr de lait
2. Ajouter la farine, l'huile d'olives et le sel.
3. Pétrir, le tout pendant 2 minutes. Au bout d'une minute rajouter les 90 g de lait restant.
4. Laisser reposer au moins 1 h sous un linge humide dans un endroit tiède (à côté d'un radiateur, d'une cheminée ou d'un poêle en hiver).

## ***Préparation de la garniture***

1. Mélanger le concentré de tomates avec 4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse et du sel.
2. Etaler sur la pâte à pizza un ou deux oignons coupés en rondelles, de la mozzarella coupée en dés, le poivron rouge et vert coupés en lamelles.
3. Couper le poulet en dés et le faire revenir avec de l'huile d'olive. Ajouter le curry puis de la crème fraîche épaisse (environ 2 cuillères à soupe).
4. Déposer le poulet sur la pâte à pizza.
5. Enfourner à 210°C (environ Th 7) pendant 20 mn.

Bon appétit,