

Pizza tressée poulet brocolis

6 pers 35 mn

Les **ingrédients**

- 1 pâte feuilletée
- 250 g de poulet
- 250 g de brocolis
- 2 oignons
- Emmental râpé
- 1 bouillon en cube
- Huile d'olive
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 190°C.

Etape 2

Faire bouillir de l'eau avec un bouillon en cube. Ajouter les brocolis et laisser cuire environ 15 minutes.

Etape 3

Éplucher et émincer les oignons puis les faire revenir avec un peu d'huile. Ajouter le poulet et les brocolis. Saler, poivrer.

Etape 4

Étaler la pâte, tracer (sans couper) deux lignes parallèles puis déposer le mélange au milieu. Parsemer d'emmental râpé.

Etape 5

Couper des bandes diagonales de 2 cm depuis le mélange jusqu'à la bordure de la pâte. Croiser les bandes sur le mélange pour obtenir une tresse.

Etape 6

Badigeonner avec un jaune d'oeuf puis enfourner environ 30 minutes.