



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

Étape 1

Préchauffer le four à 190°C.

Étape 2

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

Étape 3

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

Étape 4

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

Étape 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.

Étape 6

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

