Pizza poulet extra crisp cookeo



Pizza poulet extra crisp cookeo

Ingrédients

1 pâte à pizza

1 tranche de blanc de poulet

40 g de gruyère râpé

1 tranche de gruyère

4 tomates cerises

2 cuillère à café de concentré de tomates diluée avec un peu d’eau

Préparation

Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du Cookeo, faites préchauffer à 180°

Coupez les tomates cerises en 2.

Coupez la tranche de gruyère en 3

Coupez la tranche de blanc de poulet en morceaux

Découpez la pâte à pizza à la dimension de votre moule (ici 20 cms)

Piquez la pâte

Etalez le concentré de tomates dilué sur la pâte

Répartissez les morceaux de blanc de poulet

Ajoutez les tomates cerises et les morceaux de tranche de gruyère

Saupoudrez avec le gruyère râpé.

Soulevez le couvercle extra crisp puis déposez votre moule dans la cuve cookeo.

Programmez 15 mn à 180°

Si cela ne suffit pas rajoutez du temps .