



Temps de préparation : 10 MIN

Temps de cuisson : 15 MIN

Portions : 6

Ingrédients :

- 250 ml (1 tasse) de sauce Hoisin et ail VH[®], divisée en deux
- 2 petites poitrines de poulet (ou 1 grosse), tranchées minces
- 2 croûtes à pizza de l'épicerie
- 250 ml (1 tasse) de brocoli congelé, décongelé et coupé en petites bouchées
- 1 poivron rouge, en petits dés
- 500 ml (2 tasses) de mozzarella, rapée

Étapes :

1. Dans une casserole de taille moyenne, faire cuire le poulet à feu moyen avec 125 ml (1/2 tasse) de sauce Hoisin et ail VH[®] jusqu'à ce que le poulet soit entièrement cuit, environ 10 minutes.
2. Étaler le reste de la sauce Hoisin et ail VH[®] sur les 2 croûtes à pizza, puis les garnir de brocoli, de poivron rouge, de poulet et de mozzarella.
3. Faire cuire les pizzas au four à 250 °C (500 °F) sur la grille du milieu pendant 12 minutes ou jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée.

Conseil : pour obtenir une pizza un peu plus traditionnelle, étendre de la sauce tomate HUNT'S[®] sur la croûte au lieu d'y mettre de la sauce Hoisin et ail VH[®].