



## PIZZA AU POULET BARBECUE ET AU FROMAGE BLEU DANOIS

175 g de yogourt nature style grec

200 g de farine autolevante et une quantité

125 g fromage bleu danois Castello®

1 poitrine de poulet pochée

3 c. à soupe sauce barbecue

150 g d'épinards légèrement sautés dans de l'huile d'olive et une pincée de sel

½ oignon rouge tranché finement

Huile d'olive pour arroser

Prête en: 1 h ou plus

1. Préchauffer le four à 240 °C (four à chaleur tournante : 220 °C) et découper un morceau de papier de cuisson de la même taille qu'une grande plaque à pâtisserie.
2. Verser le yogourt dans un bol à mélanger. Utiliser le pot de yogourt vide pour mesurer la quantité de farine autolevante nécessaire, soit un tiers du pot. Verser la farine dans le bol à mélanger et combiner. Ajouter 50 grammes de fromage bleu traditionnel danois émietté et pétrir le tout jusqu'à obtention d'une pâte ferme. Rouler la pâte de façon à obtenir un grand cercle ou une grande forme ovale d'environ 30 x 40 centimètres sur le papier de cuisson. Transférer la pâte sur une plaque à pâtisserie et arroser de 2 cuillères à soupe de sauce barbecue, en utilisant le dos de la cuillère pour étaler la sauce et en poussant vers l'extérieur pour créer une croûte légèrement plus épaisse tout autour de la pizza.
3. Déchiqueter la poitrine de poulet pochée et combiner aux 2 cuillères à soupe de sauce barbecue restantes. Disposer les épinards sautés sur la pizza, puis le poulet BBQ et les tranches d'oignon rouge. Ajouter ensuite les 75 grammes restants de fromage bleu traditionnel danois émietté sur le dessus de la pizza. Badigeonner la croûte d'huile d'olive et arroser la pizza d'une cuillère à soupe d'huile d'olive supplémentaire. Cuire au four pendant 10 minutes, en tournant la pizza après 5 minutes de cuisson, jusqu'à ce que la pâte ait levé et que le fromage bouillonne. Laisser la pizza refroidir pendant 5 minutes avant de la découper en morceaux.