

# Pizza mexicaine

## Ingrédients

- 3 c. à table (45 ml) d'huile d'olive
- ½ à ¾ poivron vert, coupé en petits dés
- 1 oignon jaune, coupé en petits dés
- Jus d'une lime
- 1 petite boîte de pâte de tomate (~ 125 ml)
- 2 tasses de tomates italiennes fraîches (~4), épépinées et coupées en dés
- ½ c. à thé (2,5 ml) de cumin moulu
- ½ c. à thé (2,5 ml) de paprika
- 1 c. à thé (5 ml) de coriandre moulue
- 1 c. à thé (5 ml) d'origan sec
- 1/3 tasse (80 ml) coriandre fraîche ciselée
- 1 c. à thé (5 ml) de sucre
- Sel au goût
- 2 pâtes à pizza carrées
- 250 g de fromage râpé (mozzarella, cheddar ou Monterrey jack, au goût)
- 600 g de poulet cru en lanières

## Préparation

### Garniture

1. Préchauffer le four à 375 °F (190°C).
2. Dans une poêle, cuire le poulet dans un peu d'huile. Saler en retirant du feu, et réserver.
3. Pendant ce temps, chauffer 3 c. à table (45 ml) d'huile dans une autre poêle, et faire revenir l'oignon, le cumin, le paprika, la coriandre en grain (moulue) et l'origan sec, 2 minutes à feu élevé.
4. Ajouter le poivron vert. Revenir 1 minute de plus.
5. Ajouter la pâte de tomate, les tomates en dés, et le sucre. Retirer du feu, saler et ajouter le jus de lime.
6. Laisser tiédir légèrement et ajouter la moitié de la coriandre fraîche.

### Pizza

1. Garnir la pâte à pizza d'une couche généreuse de salsa mexicaine.
2. Répartir sur la pizza les morceaux de poulet cuits effilochés ou coupés en dés.
3. Parsemer le fromage râpé et garnir de quelques cubes de tomates italiennes fraîches si désiré.
4. Cuire au four environ 10 minutes, puis 1 à 2 minutes sous le gril (à broil) pour dorer le fromage.
5. Juste avant de servir, garnir de coriandre fraîche hachée.

