



# Pizza au poulet croustillant au miel

## Aperçu - Chef Daniel Simpson Anchor Food Professionals

Le poulet au miel est une recette à emporter très populaire avec du poulet croustillant et tendre dans une sauce au miel collante et sucrée.

Après avoir introduit cette pizza dans votre menu, il vous faudra peut-être investir dans une ruche pour faire face à la demande !

Des ingrédients simples mais délicieux qui ne manqueront pas de susciter des commentaires élogieux.



## Ingrédients

- 1 grosse boule de pâte à pizza
- 1 louche de sauce à pizza
- 138 g de Mozzarella IQF Anchor
- 150 g de morceaux de poulet frit - recette personnelle
- 30 ml de miel liquide
- 1 branche de romarin frais, sans les tiges et grossièrement haché

## Méthode

1. Préparez une base margarita, avec de la sauce.
2. Répartissez uniformément le poulet et le fromage sur la pizza et mettez à cuire.
3. Une fois cuit, saupoudrez la pizza de romarin et ajoutez le miel.

*Conseil pratique*

Ajoutez du fromage bleu émietté et de la ciboulette pour un mariage de saveurs divin. Indiquez le nom du miel utilisé sur votre pizza pour ajouter de la valeur et de l'individualité à la description du menu. Garnissez de fromage bleu et d'un chutney noir sucré pour plus de couleurs et de saveurs..



Cette mozzarella 100 % fait gagner un temps précieux et réduit le gaspillage. Surgelée individuellement pour capturer la qualité fraîche et le goût authentique. La mozzarella à forte élasticité rend la pizza parfaite.



Le fromage bleu Mainland Special Reserve est un fromage distinctif avec des veines bleues et vertes qui sillonnent un corps moelleux et friable. Un fromage idéal pour les plateaux de fromages ou à utiliser dans des salades ou des plats chauds.

### Produit

### Grande Pizza

Anchor IQF Mozzarella

138 g\*

\*Volume moyen estimé