



Pide Au Poulet

Tavuklu Pide



1 sachet de levure instantanée
2 tasses de lait chaud
1 cuillère à café de sucre
1 cuillère à café de sel
2 cuillères à soupe d'huile végétale
De la farine tant que possible
Pour l'intérieur :
Une poitrine de poulet
2 tomates
2 gousses d'ail
3 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à café de sel
Pour la surface :
1 tasse de fromage râpé
3-4 cuillères à soupe d'huile végétale

- # Pétrissez la pâte en premier. Mettez dans un bol, de l'eau tiède, de la levure et du sucre puis mélangez.
- # Rajoutez de l'huile, du sel et de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle plus aux mains. Couvrez la pâte puis laissez reposer à température ambiante pendant 1 heure.
- # Préparez l'intérieur pendant ce temps. Faites bouillir la poitrine de poulet puis disséquez. Rajoutez des tomates coupés finement, des ails haché finement, de l'huile et du sel. Mélangez l'ensemble.
- # Séparez la pâte reposé en 8 morceaux. Ouvrez chaque morceaux sur une surface farinée de façon ovale.
- # Mettez le mélange au milieu de la pâte, en longueur. Saupoudrez du fromage. Fermez la pâte l'un au dessus de l'autre puis rassemblez les bouts.
- # Placez les pide dans plat de cuisson huilé. Mettez de l'huile sur la surface à l'aide d'une brosse.
- # Placez le plat au four préchauffé à 200 degrés. Laissez cuire jusqu'à la grillade.
- # Servez chaud.

N-B; Vous pouvez préparer les pide au poulet de façon ouverte.