



## Pizza soleil au poulet

Donne une belle pizza de 10 po (25 cm)

### Ingrédients :

- 1 boule de pâte à pizza du commerce
- 1/3 tasse (80 ml) de sauce à pizza
- 1 1/3 tasse (375 ml) de poulet cuit coupé en dés
- 1/3 tasse (80 ml) de courgettes coupées en dés
- 1/3 tasse (80 ml) de champignons tranchés
- 2 tasses (500 ml) de fromage mozzarella râpé
- sel et poivre

### J'ai besoin de :



1 cuillère de bois



1 grand bol



ciseaux de cuisine



1 plaque à biscuits



1 rouleau à pâte

### Marche à suivre :

1. À l'aide d'un rouleau à pâte, étendre la pâte à pizza.
2. Avec des ciseaux, couper le contour en forme de pointes, pour donner la forme d'un soleil.
3. Étendre la sauce à pizza sur la pâte.
4. Disposer le poulet en cubes, la courgette et les champignons sur la sauce.
5. Saler et poivrer le poulet et les légumes.
6. Recouvrir avec le fromage râpé.
7. Cuire au four 25 min à 400 °F (200 °C).



## Les petits trucs d'isabelle

Offrez aux enfants de garnir eux-mêmes leur pizza soleil. Sur la table, placez différents petits plats de sauce : sauce BBQ, sauce à spaghetti, salsa, ainsi que les légumes : champignons, poivron rouge, vert et jaune, courgettes. Même chose pour les fromages : emmental, suisse, romano, cheddar jaune et blanc, parmesan. Les enfants deviennent les goûteurs professionnels de la garderie et commentent tour à tour leurs impressions. Donnez une feuille et un crayon à chacun. Les produits doivent être numérotés. Ajoutez devant chaque produit une colonne bonhomme sourire (J'ai aimé) et une colonne bonhomme fâché (Je n'ai pas aimé). Après avoir goûté, les enfants pourront cocher ce qu'ils aiment et ce qu'ils aiment moins.

Lorsque ça devient un jeu, les enfants ont davantage le goût d'expérimenter différentes saveurs !