

# metro



## Pizzas à emporter

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ☆ 2 Votes

8 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:10 CUISSON | 0:25 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

700 g	Pâte à pizza
125 ml	Sauce à pizza au choix
2 1/4 tasses	Fromage cheddar de l'Ontario, râpé
3	Champignon de l'Ontario, émincés
1/2	Poivron jaune ou rouge de l'Ontario, en dés

### Préparation

Préchauffez le four à 205° C (400° F).

Recouvrir deux plaques à pâtisserie avec du papier parchemin.

Assurez-vous d'avoir tous les ingrédients préparés avant de rouler votre pâte à pizza. Diviser la pâte à pizza en 8 portions égales. Rouler chaque pièce de pizza dans un cercle de 15 cm (6 pouces). Placez environ 10 ml (2 c. à thé) de sauce sur la moitié de chaque cercle, puis répartir des champignons et des poivrons rouges. Garnir de fromage râpé. Replier l'autre moitié de la pâte en deux par dessus la garniture. Utilisez une fourchette pour sceller les bords des pizzas. Placez-les sur les plaques à pâtisserie préparées.

Faire cuire au four pendant 15 minutes, jusqu'à ce que les pizzas soient bien dorées. Laisser refroidir au moins 10 minutes avant de les servir. Les pizzas qui restent peuvent être congelées et réchauffées comme collation pour après l'école.

Source : Metro

### Mentions légales

**Metro Richelieu inc.**, ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des

ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

---