



5 15

Pizzas-pochettes au pepperoni

PRESENTED BY: **COOKINA**
C'est brillant de réduire ses déchets !

SERVES
4

PREP TIME
15 minutes

COOK TIME
20 minutes

Nutrition facts

Par portion: Calories 615; Protéines 22 g; Matières grasses 19 g; Glucides 89 g; Fibres 5 g; Fer 7 mg; Calcium 262 mg Sodium 1 150 mg

Les pizzas-pochettes au pepperoni du commerce ne vous semblent pas très santé, mais vous croyez que les faire maison serait trop long? Détrompez-vous, car ces pizzas-pochettes au pepperoni ne demandent que 6 ingrédients et 15 minutes de préparation.

Ingredients



650 g (environ 1 1/2 lb) de
pâte à pizza



180 ml (3/4 de tasse) de
sauce à la viande



1 poivron jaune émincé



100 g (3 1/2 oz) de
pepperoni émincé



250 ml (1 tasse) de
Monterey Jack coupé en
dés

[Select all ingredients](#)

Prévoir aussi:

- 1, battu avec un peu d'eau jaune d'oeuf

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 205 °C (400 °F).
- 2 Diviser la pâte en deux parts. Abaisser chacune des parts puis tailler huit cercles de 10 cm (4 po) dans chacune des parts.
- 3 Sur la moitié des cercles, étaler la sauce. Garnir de poivron, de pepperoni et de fromage.
- 4 Badigeonner le pourtour des pâtes de jaune d'oeuf. Déposer les autres cercles de pâte sur la garniture et sceller les bords avec une fourchette.
- 5 Déposer les pizzas sur une plaque de cuisson tapissée d'une feuille de papier parchemin. Cuire au four de 20 à 25 minutes.