

Sandwich-pizza au homard grillé et au bacon



Recette par Kraft

Prép.	Prêt en	Portions
15 min	30 min	6 portions de 1 sandwich chacune

ce qu'il vous faut

- 4 queues de homard (3/4 lb ou 340 g)
- 1 oignon rouge, coupé en tranches de 1/4 po d'épaisseur
- 4 c. à thé de beurre à l'ail
- 1/4 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé de poivre noir moulu
- 4 lanières de bacon à saveur d'érable
- 1 lb (450 g) de pâte à pizza réfrigérée, divisée en 6 morceaux
- 6 c. à soupe d'huile d'olive
- 1/2 tasse de tartina de fromage CHEEZ WHIZ
- 6 tranches de fromage SINGLES KRAFT
- 1/2 tasse de feuilles de basilic frais

ce qu'il faut faire

Chauffez le barbecue au gaz ou le gril à charbon de bois à 380 °F.

Grillez les queues de homard et l'oignon. Badigeonnez-les du beurre à l'ail. Salez et poivrez. Retirez-les du feu. Retirez la chair de homard des carapaces; hachez-la grossièrement.

Grillez le bacon jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Hachez-le, puis réservez-le.

Façonnez la pâte à pizza divisée en 6 boules; aplatissez chaque boule en un cercle de 6 po. Badigeonnez-les légèrement de l'huile d'olive.

Grillez chaque côté des pâtes à pizza huilées directement sur la grille chaude du barbecue. Retirez les pâtes à pizza grillées du barbecue, puis badigeonnez-les de la tartina de fromage *Cheez Whiz*. Garnissez-les des tranches de fromage *Singles Kraft*, du basilic, de l'oignon grillé, du homard et du bacon hachés.

Servez les pizzas pliées comme des tacos et dégustez!

Trucs culinaires

Celebrity Battle of the BBQ

Recette du chef Corbin Tomaszeski

Une touche d'éclat

Garnissez les pizzas de légumes variés déchirés et de poivron rouge tranché.

Nutrition

Portions

6 portions de 1 sandwich chacune

Information nutritionnelle

Portion 6 portions de 1 sandwich chacune

QUANTITÉ PAR PORTION

Calories	490
----------	-----

% de la valeur quotidienne

Matières grasses	28g
-------------------------	------------

Matières grasses saturées	9g
---------------------------	----

Cholestérol	50mg
--------------------	-------------

Sodium	1320mg
---------------	---------------

Glucides	43g
-----------------	------------

Fibres alimentaires	2g
---------------------	----

Sucres	10g
--------	-----

Protéines	18g
------------------	------------

Vitamine A	6 %DV
------------	-------

Vitamine C	4 %DV
------------	-------

Calcium	2 %DV
---------	-------

Fer	20 %DV
-----	--------

L'information nutritionnelle est offerte uniquement à titre de renseignement et indiquée en fonction des ingrédients et de la méthode de cuisson de chaque recette. Cette information peut varier selon le mode de préparation du mets, de l'origine et de la fraîcheur des ingrédients.