

# Pizzas pochettes maison

- Les délicieuses pizzas pochettes maison!



PRÉPARATION  
30 MIN

CUISSON  
15 MIN

TEMPS TOTAL  
45 MIN

PORTIONS  
24

## Ingrédients :

### Pour la pâte :

- 1 cuillère à thé de bouillon de poulet (en poudre)
- 1 gousse d'ail émincée
- 1 tasse et 1/4 (315 ml) de lait
- 1 œuf
- 3 tasses (750 ml) de farine
- 3/4 de tasse (190 ml) de fromage Parmesan râpée
- 4 cuillères à thé et demie de poudre à pâte
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1/4 de cuillère à thé de romarin séché
- 1/2 cuillère à thé d'origan séché
- 1/2 cuillère à thé de thym séché
- 1/4 de cuillère à thé de basilic séché
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre

### La garniture :

- 1/3 de tasse (85 ml) de fromage ricotta
- 1/3 de tasse (85 ml) de **sauce marinara**
- 1/3 de tasse (85 ml) de pepperoni
- 3/4 de tasse (190 ml) de fromage mozzarella râpée

### Badigeonner :

- 1/2 tasse (125 ml) de beurre fondu
- Du persil séché

## Préparation :

1. Préchauffer le four à 450 °F (232 °C).
2. Dans un bol, mélanger le bouillon de poulet, l'ail, le lait et l'œuf. Mettre de côté.
3. Dans un autre bol, combinez la farine, le parmesan, la poudre à pâte, le sel, le romarin, l'origan, le thym et le basilic. Bien mélanger.
4. Coupez le beurre froid en 4 ou 5 morceaux. Utilisez une fourchette pour mélanger le beurre dans la farine jusqu'à ce que ça fasse des petits grumeaux. Assez petit, bien fouetter avec la fourchette.
5. Combinez les deux mélanges ensemble. Mélanger jusqu'à ce que ça forme une boule.
6. Transférer la boule sur une surface de travail et pétrissez là en la tournant plusieurs fois sur elle-même. Fariner légèrement afin d'éviter qu'elle ne colle.
7. Utilisez un rouleau à pâte afin de rouler un rectangle d'environ 1/2 pouce d'épaisseur.
8. Utilisez un coupe biscuits d'environ 2 pouces et demi de diamètre (ou coupez des cercles de 2 pouces et demi de diamètre au couteau).
9. Faites pression au centre de chacun des cercles afin d'abaisser légèrement la pâte.
10. Dans un petit bol, combinez le fromage ricotta, la sauce marinara et le pepperoni.
11. Tapissez une plaque à cuisson d'une feuille de papier parchemin.
12. Déposez vos cercles sur la plaque à cuisson.
13. Verser environ 1 cuillère à soupe du mélange dans la partie centrale de vos cercles. Ajouter un peu de mozzarella.
14. Pliez votre pâte en deux et sceller les coins.
15. Faites fondre 1/2 tasse de beurre avec du persil dans le micro-ondes.
16. Badigeonner les pizzas pochettes du mélange de beurre.
17. Faire cuire pendant 13 à 15 minutes.
18. Badigeonner à nouveau.
19. Manger!

“ On peut les garnir comme on veut et ça fait tellement un bon petit snack! Bien meilleure que celles vendues en épicerie et ça fait une grosse quantité :) ”