



5 15

## Calzones à la fondue chinoise

SERVES **4 (2 calzones)**    PREP TIME **15 minutes**    COOK TIME **29 minutes**

### Nutrition facts

Par portion (1/2 calzone): calories 687; protéines 46 g; matières grasses 27 g; glucides 68 g; fibres 5 g; fer 8 mg; calcium 311 mg; sodium 1 465 mg

PRESENTED BY:



Envie d'une idée originale pour cuisiner vos restes de fondue chinoise? Mettez la main à la pâte et confectionnez ces calzones délicieux: une recette facile et savoureuse prête en moins de deux!

### Ingredients



450 g (1 lb) de tranches de boeuf à fondue



3 demi-poivrons de couleurs variées émincés



180 ml (3/4 de tasse) de bouillon pour fondue Boeuf-Oignon Canton



2 boules de pâte à pizza de 250 g (environ 1/2 lb) chacune



375 ml (1 1/2 tasse) de mozzarella râpée

[Select all ingredients](#)

### Prévoir aussi:

- 1 oignon émincé
- 1 jaune d'oeuf battu avec un peu d'eau

### Facultatif:

- Sauce à fondue Bourguignonne Canton, au goût

### Étapes

- 1 Préchauffer le four à 205 °C (400 °F).
- 2 Dans une poêle, chauffer un peu d'huile de canola à feu moyen. Cuire les tranches de boeuf à fondue de 3 à 4 minutes.



- 3** Ajouter les poivrons et l'oignon dans la poêle. Poursuivre la cuisson 1 minute.
- 4** Ajouter le bouillon pour fondue. Porter à ébullition, puis laisser mijoter à feu doux-moyen, jusqu'à évaporation complète du liquide. Retirer du feu et laisser tiédir.
- 5** Sur une surface farinée, abaisser chaque boule de pâte en un cercle de 25 cm (10 po) de diamètre.
- 6** Déposer les cercles de pâte sur une grande plaque de cuisson tapissée de papier parchemin.
- 7** Sur la moitié de chaque cercle, répartir la préparation au boeuf à fondue, puis couvrir de mozzarella.
- 8** Badigeonner le pourtour de chaque cercle de pâte de jaune d'oeuf.
- 9** Rabattre chaque cercle de pâte sur la garniture de manière à former une demi-lune. Sceller la pâte en appuyant sur le pourtour à l'aide des doigts.
- 10** Cuire au four de 25 à 30 minutes.
- 11** Si désiré, servir les calzones avec la sauce à fondue Bourguignonne.

