



5 15

## Mini-pizzas boeuf et pepperoni

SERVES

**12 mini-pizzas**

PREP TIME

**15 minutes**

COOK TIME

**31 minutes**

### Nutrition facts

Par portion (2 mini-pizzas): calories 558; protéines 28 g; matières grasses 36 g; glucides 31 g; fibres 2 g; fer 2 mg; calcium 219 mg; sodium 1 048 mg

Si vous cherchez une idée de souper facile à préparer que toute la [famille](#) va adorer, vous devez absolument essayer ces pizzas garnies de pepperoni et de [boeuf haché](#). Servies dans des coupelles de pâte à croissants qui craque sous la dent, on parie qu'elles feront fureur chez les enfants!

### Ingredients



**450 g (1 lb) de boeuf haché mi-maigre**



**375 ml (1 1/2 tasse) de sauce à pizza**



**1 rouleau de 318 g de pâte à croissants géants de type Pillsbury**



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



**1/2 sachet de 125 g de mini-pepperonis**

[Select all ingredients](#)

### Prévoir aussi:

- 1 oignon haché

### Étapes

- 1 Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).
- 2 Dans une poêle, chauffer un peu d'huile d'olive à feu moyen. Cuire le boeuf haché de 5 à 7 minutes en égrainant la viande à l'aide d'une cuillère en bois, jusqu'à ce qu'elle ait perdu sa teinte rosée.
- 3 Ajouter l'oignon et cuire 1 minute.
- 4 Verser la sauce à pizza et cuire 5 minutes à feu doux-moyen. Retirer du feu.
- 5 Étaler la pâte à croissants sur un plan de travail. Sceller les pointillés à l'aide des doigts. Couper la pâte en douze carrés égaux.
- 6 Dans les douze alvéoles d'un moule à muffins, façonner les carrés de pâte à croissants en coupelles. Garnir les coupelles de préparation au boeuf. Couvrir de mozzarella, puis garnir de rondelles de mini-pepperonis.
- 7 Cuire au four de 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

