

Tenderflake



PIZZA FEUILLETÉE MOITIÉ-MOITIÉ

INGRÉDIENTS:

1 emballage (397 g) de pâte feuilletée Tenderflake^{MD}, décongelée au réfrigérateur pendant la nuit

¼ tasse (50 mL) de sauce pour pâtes

½ tasse (125 mL) de mozzarella râpée

¼ tasse (50 mL) d'asiago râpé

MOITIÉ DE PIZZA POUR ENFANTS :

1/3 tasse (75 mL) de tranches de pepperoni

MOITIÉ DE PIZZA POUR ADULTES :

3 tranches de prosciutto, coupées en deux sur le sens de la longueur

6 tranches de salami piquant

¼ tasse (50 mL) de tomates séchées au soleil dans l'huile, hachées

Expérimenter en utilisant des garnitures à pizza préférées.

Utiliser les restes dans les lunchs du lendemain.

DIRECTIVES

PRÉCHAUFFER le four à 375 °F (190 °C).

COUPER la pâte feuilletée en deux moitiés. Sur une surface légèrement enfarinée, abaisser chaque moitié en un rectangle de 10 po X 14 po (25 cm X 35 cm) et placer sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé. Replier les bords environ un (1) po (2,5 cm) vers l'intérieur pour former la croûte.

BADIGEONNER chaque croûte à pizza d'une mince couche de sauce pour pâtes.

Diviser la mozzarella entre les deux pizzas; ajouter les garnitures pour enfants et pour adultes et terminer en parsemant l'asiago sur chaque pizza.

CUIRE au four préchauffé pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée et que les garnitures bouillonnent.

Temps de préparation: 10 minutes

Cuisson: 20 minutes

Durée totale: 30 minutes

¼ tasse (50 mL) d'olives,
tranchées (vertes ou noires)

½ c. à thé (2 mL) de flocons de
chili

[À propos de nous](#) | [Contactez-nous](#) | [Énoncé de confidentialité](#) | [Conditions d'utilisation](#)

© 2021 Tenderflake. Tous droits réservés.