



5 15

Pizza roulée au chorizo

SERVES

4

PREP TIME

15 minutes

FREEZING

15 minutes

COOK TIME

18 minutes

Nutrition facts

Par portion: calories 412; protéines 15 g; matières grasses 28 g; glucides 25 g; fibres 3 g; fer 2 mg; calcium 184 mg; sodium 684 mg

Une pizza au chorizo roulée dans une pâte feuilletée: voilà une façon originale et savoureuse de réinventer le classique!

Ingredients



1 abaisse de pâte feuilletée de 25 cm x 25 cm (10 x 10 po), surgelée, décongelée



150 g (1/3 de lb) de chorizo tranché



375 ml (1 1/2 tasse) de bébés épinards



250 ml (1 tasse) de mozzarella râpée



180 ml (3/4 de tasse) de sauce tomate

[Select all ingredients](#)

Facultatif:

- 30 ml (2 c. à soupe) de basilic haché

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).
- 2 Déposer l'abaisse de pâte feuilletée sur une feuille de papier parchemin. Garnir de chorizo, de bébés épinards, de mozzarella et, si désiré, de basilic. Rouler la pâte. Placer au congélateur 15 minutes.
- 3 Couper le rouleau de pâte en douze rondelles. Déposer sur une plaque de cuisson tapissée de papier parchemin. Cuire au four de 18 à 22 minutes.
- 4 Pendant ce temps, porter la sauce tomate à ébullition dans une casserole. Servir avec les pizzas roulées.

Idée pour accompagner



Salade romaine crémeuse au bacon

Dans un saladier, mélanger 1,5 litre (6 tasses) de laitue romaine déchiquetée avec 125 ml (1/2 tasse) de vinaigrette César, 80 ml (1/3 de tasse) de bacon cuit émiétté et 60 ml (1/4 de tasse) de copeaux de parmesan. Saler et poivrer.