



5 15

Pizzas pochettes végété

SERVES

4

PREP TIME

15 minutes

COOK TIME

18 minutes

Des pochettes bien garnies façon pizza végété et agrémentées de fromage fondant à souhait: voilà un souper de semaine simple dont toute la famille raffolera!

Ingredients



125 ml (1/2 tasse) de sauce à pizza



160 ml (2/3 de tasse) de brocolis haché



250 ml (1 tasse) de poivrons de couleurs variées coupés en dés



310 ml (1 1/4 tasse) de cheddar extra-fort râpé Fromagerie L'Ancêtre



650 g (environ 1 1/2 lb) de pâte à pizza

[Select all ingredients](#)

Prévoir aussi:

- 1 petit oignon rouge haché
- 30 ml (2 c. à soupe) de basilic haché

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 205 °C (400 °F).
- 2 Dans un bol, mélanger la moitié de la sauce à pizza avec le brocoli, les poivrons, l'oignon rouge, le basilic et la moitié du fromage. Saler et poivrer.
- 3 Diviser la pâte en huit boules.
- 4 Sur une surface légèrement farinée, abaisser chacune des boules de pâte en un cercle de 12,5 cm (5 po) de diamètre.
- 5 Badigeonner quatre cercles de pâte de la sauce à pizza restante, en laissant un pourtour libre de 1 cm (1/2 po).
- 6 Garnir les cercles de pâte de préparation au brocoli et du reste du cheddar râpé. Déposer les cercles de pâte restants sur la garniture et sceller les rebords à l'aide d'une fourchette.

- 7 Déposer les pizzas pochettes sur une plaque de cuisson tapissée de papier parchemin. Badigeonner d'un peu d'huile d'olive. Cuire au four de 18 à 20 minutes.