



5 15

Pizzas-pochettes toutes garnies

SERVES

4

PREP TIME

15 minutes

COOK TIME

20 minutes

Nutrition facts

Par portion: calories 758; protéines 30 g; matières grasses 78 g; glucides 107 g; fibres 6 g; fer 6 mg; calcium 221 mg; sodium 2 017 mg

Avec cette recette de [pizzas-pochettes maison](#), vous n'aurez plus jamais envie de vous rabattre sur les versions de l'épicerie!

Ingredients



2 rouleaux de pâte pour croûte à pizza de type Pillsbury, de 391 g chacun



250 ml (1 tasse) de sauce à pizza



100 g (3 1/2 oz) de mini-pepperonis en tranches



2 demi-poivrons de couleurs variées coupés en dés



250 ml (1 tasse) de mozzarella râpée

[Select all ingredients](#)

Prévoir aussi:

- 1 petit oignon rouge coupé en dés
- 1 jaune d'oeuf battu avec un peu d'eau

Facultatif:

- 8 champignons émincés

Étapes

- 1 Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).
- 2 Dérouler les rouleaux de pâte. Couper chaque rouleau de pâte en quatre cercles de 10 cm (4 po) de diamètre.
- 3 Garnir quatre cercles de pâte de sauce à pizza, de mini-pepperonis, de poivrons, de mozzarella, d'oignon rouge et, si désiré, de champignons en laissant un pourtour libre de 1 cm (1/2 po).
- 4 Badigeonner le pourtour libre des quatre cercles de jaune d'oeuf. Déposer les cercles de pâte restants sur la garniture et sceller les rebords à l'aide d'une fourchette.
- 5 Déposer les pizzas-pochettes sur une plaque de cuisson tapissée de papier parchemin. Badigeonner du reste du jaune d'oeuf.
- 6 Cuire au four de 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée et croustillante.

