



Pochettes farcies à la pizza

PORTIONS

4

TEMPS DE PRÉPARATION

25 minutes

TEMPS DE CUISSON

18 minutes

Information nutritionnelle

Par portion: calories 581; protéines 22 g; matières grasses 32 g; glucides 55 g; fibres 4 g; fer 5 mg; calcium 331 mg; sodium 1 277 mg



Vous aimez les [pizzas](#) pochettes? Vous raffolerez de notre recette de pochettes farcies à la pizza, une version [maison](#) de ce plat réconfortant!

Ingrédients

- 450 g (1 lb) de pâte à pizza du commerce
- 125 ml (1/2 tasse) de sauce à pizza
- 32 tranches de pepperoni
- 1/2 poivron vert coupé en dés
- 16 cubes de mozzarella
- 60 ml (1/4 de tasse) de beurre fondu
- 15 ml (1 c. à soupe) d'ail haché
- 60 ml (1/4 de tasse) de parmesan râpé
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) d'herbes italiennes séchées
- Sel et poivre au goût

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Étapes

- 1 Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).
- 2 Diviser la pâte à pizza en 16 boules égales. Sur une surface légèrement farinée, étirer chaque boule de pâte en un cercle de 10 cm (4 po) de diamètre.
- 3 Au centre des cercles de pâte, répartir la sauce à pizza. Ajouter deux tranches de pepperoni, un peu de poivron vert et un cube de mozzarella.
- 4 Rabattre le bas de la pâte sur la garniture en pressant pour éviter que la garniture ne s'échappe et façonner une boule hermétique.
- 5 Sur une plaque de cuisson tapissée de papier parchemin, déposer les boules, joint dessous, en les espaçant les unes des autres.
- 6 Dans un bol, mélanger le beurre avec l'ail, le parmesan et les herbes italiennes. Saler et poivrer. Badigeonner les boules de beurre parfumé.

7 Cuire au four de 18 à 20 minutes.

Version maison

Pâte à pizza

Dans un grand bol, dissoudre 10 ml (2 c. à thé) de sucre dans 250 ml (1 tasse) d'eau tiède. Saupoudrer de 1 sachet de levure sèche instantanée à levée rapide de 8 g. Laisser reposer 5 minutes, jusqu'à ce que des bulles se forment. Ajouter 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive. Dans le contenant du robot culinaire, mélanger 500 ml (2 tasses) de farine tout usage avec 5 ml (1 c. à thé) de sel à vitesse moyenne, en incorporant graduellement la préparation liquide. Mélanger 30 secondes, jusqu'à ce que la pâte décolle des parois du contenant et qu'elle forme une boule élastique. Sur une surface farinée, pétrir la pâte de 1 à 2 minutes, jusqu'à l'obtention d'une boule lisse. Badigeonner un bol d'huile d'olive et y déposer la pâte, puis couvrir le bol de pellicule plastique. Laisser gonfler à température ambiante de 1 à 2 heures, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Une fois la pâte levée, y enfoncer le poing pour la faire dégonfler. La pâte restante non cuite peut être congelée jusqu'à 1 mois dans un sac hermétique.