



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



## Pizza au bacon, saucisse et pepperoni

Par Coup de Pouce

**COUP  
POUCE**

### INGRÉDIENTS

- 1 pâte à pizza
- 1/2 tasse sauce à pizza
- 4 oz de chair de saucisses italiennes douces ou forte, cuite
- 2 oz de pepperonis en tranches très fines
- 1 1/2 tasse de mozzarella râpé
- 3 tranches de bacon cuit, coupées en lanières
- 2 cuillères à table de persil frais haché
- 1 cuillère à thé de thym frais, haché
- 1 cuillère à thé de ciboulette fraîche hachée

Préparation	10 minutes
Cuisson	30 minutes
Portion(s)	8 portions

### VALEURS NUTRITIVES

#### Par portion

Sodium	700 mg
Protéines	14 g
Calories	300
Total gras	15 g
Cholestérol	40 mg
Gras saturés	6 g
Total glucides	27 g

### PRÉPARATION

1. Sur une surface légèrement farinée, abaisser la pâte à pizza, avec les mains ou un rouleau à pâte, en un rectangle d'environ 15 po x 10 po (38 cm x 25 cm). Déposer l'abaisse sur une plaque à pizza huilée et étendre la sauce à pizza. Parsemer de la chair de saucisse, du pepperoni et du mozzarella. Garnir du bacon. Cuire au four préchauffé à 500 °F (260 °C) de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que le dessous de la croûte soit bien doré. Garnir la pizza du persil, du thym et de la ciboulette.