

# Pizza pochette style déjeuner

- Les délicieuses pizzas pochettes style déjeuner!



PRÉPARATION  
5 MIN

CUISSON  
12 MIN

TEMPS TOTAL  
17 MIN

PORTIONS  
4

## Ingrédients :

- 1 boîte de **rouleau de croissant style Pillsbury**
- Jambon tranché
- 4 œufs, légèrement battus
- Sel et poivre
- Fromage cheddar râpé
- Fromage feta

## Préparation :

1. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Tapissez une plaque à cuisson d'une feuille de papier parchemin et vaporiser légèrement d'huile.
2. Dans une casserole, faites brouiller les œufs avec du sel et du poivre.
3. Étendre les rouleaux de croissants. Combinez deux triangles ensemble pour faire un rectangle et bien sceller les coins.
4. Mettre 1/4 du mélange d'œufs dans le centre. Ajouter du jambon et du fromage (cheddar et feta).
5. Rouler chaque pochette en les scellant correctement.
6. Faites des petites incisions sur le dessus des pochettes et mettre sur la plaque à cuisson.
7. Faites cuire pendant 10 à 12 minutes.

“

*Ces petites pizzas pochettes style déjeuner sont vraiment facile à faire et très bonne! Vous pouvez les garnir à votre goût et ça prend environ 10 minutes :)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)