

Pizzas pochettes garnies

Source Site Internet <http://cuisinefuteeparentspresses.telequebec.tv>



Recettes des
ateliers-bouffes
de la
Maison des jeunes
L'Envol
de Sainte-Foy

Portions : 12 pochettes
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 20 minutes

Ingrédients

12 pains ciabattas miniatures
1/2 poivron jaune
5 champignons
30 g (1 oz) de simili-pepperoni végétarien (environ 10 tranches)
80 ml (1/3 tasse) de sauce à pizza du commerce
125 ml (1/2 tasse) de mozzarella (environ 50 g / 1,75 oz)
10 ml (2 c. à thé) d'huile végétale (facultatif, pour badigeonner les pochettes)

Préparation

- 1. Préchauffer le four à 180C (350F). Placer la grille au centre du four.**
- 2. Couper une mince calotte sous chaque petit pain. La conserver. Creuser le pain en retirant une partie de la mie.**
- 3. Couper finement le poivron, les champignons et le peperoni. Raper le fromage.**
- 4. Dans un bol, mélanger le poivron, les champignons, le simili-pepperoni, la sauce et le fromage.**
- 5. Garnir les boules d'environ 30 ml (2 c. à soupe) de garniture.**
- 6. Mouiller le contour de la calotte avec quelques gouttes d'eau pour qu'elle colle au reste du pain pendant la cuisson. Replacer la calotte sous chaque boule pour la refermer. Cette étape est facultative, mais permet au pain de mieux sceller à la cuisson.**
- 7. Placer les pains sur la plaque de cuisson. Presser légèrement pour sceller. Badigeonner d'un peu d'huile à l'aide d'un pinceau de cuisine.**
- 8. Cuire au four 10 minutes ou jusqu'à ce que les pizza-pochettes soient dorées.**
- 9. Laisser refroidir 5 minutes avant de servir.**