



Brioches à la pizza

Ingédients

- une boule de pâte à pizza d'environ 450 g (du commerce ou maison)
- 125 ml (1/2 tasse) de sauce tomate ou de pesto
- 60 ml (1/4 tasse) de petits morceaux de charcuterie, de tofu ou de poulet
- 80 ml (1/3 tasse) d'un légume flétri coupé en morceaux
- 180 ml (3/4 tasse) de fromage râpé
- 30 ml (2 c. à table) de farine
- 15 ml (1 c. à table) de beurre ou de margarine

Étapes de la préparation


1

Sur une surface légèrement farinée, abaisse la pâte au rouleau et forme un rectangle d'environ 30 cm x 25 cm.

2

Badigeonne tout le dessus de la pâte avec la sauce tomate ou le pesto. Ajoute les garnitures uniformément sur la pâte.


3

Enroule la pâte dans le sens de la longueur pour obtenir un beau rouleau. Coupe une douzaine de tranches d'environ 2,5 cm d'épaisseur. Dispose-les côte à côte dans un moule graissé allant au four. La grosseur du moule n'a pas d'importance.

4

Fais cuire au centre du four à 200 °C (400 °F) pendant 15 à 20 minutes.



Tu peux garnir ta pizza selon tes goûts. C'est aussi une bonne façon d'utiliser les fonds de pots d'olives ou de marinades. Et pourquoi pas quelques fruits ?

