



Pizzas bagels - Bagel bites

[AIRFRYER \(FRITEUSE À AIR\)](#) - [PIZZAS](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [THÉMATIQUES](#)



NOMBRE DE PORTION : 12

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 15 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 6 mini bagels, coupés en deux
- 60 ml de sauce à pizza
- 12 tranches de pepperoni
- 3/4 à 1 tasse de mozzarella, râpé
- 1/4 tasse de poivron, coupé en petits cubes
- Mélange d'épices italiennes au goût

Préparation

1. Préchauffer le four à 425 F.
2. Déposer du papier parchemin sur une plaque de cuisson.
3. Y déposer les bagels, face coupée vers le haut.
4. Couvrir chaque demi-bagel de 1 c. thé de sauce à pizza.
5. Déposer une tranche de pepperoni sur chaque demi-bagel.
6. Parsemer de fromage (approximativement 1 c. table sur chaque demi-bagel).
7. Déposer un peu de poivron sur le fromage et des épices au goût.
8. Faire cuire sur la grille du milieu pendant 12-15 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu.
9. Déguster.

Cuisson au Airfryer

1. Préchauffer le Airfryer à 400 F pendant 5 minutes.
2. Déposer du papier parchemin dans le fond du Airfryer.
3. Couvrir chaque demi-bagel de 1 c. thé de sauce à pizza.
4. Déposer une tranche de pepperoni sur chaque demi-bagel.
5. Parsemer de fromage (approximativement 1 c. table sur chaque demi-bagel).
6. Déposer un peu de poivron sur le fromage et des épices au goût.
7. Déposer les bagels, dans le Airfryer. En deux fois, si nécessaire.
8. Faire cuire pendant 4 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu.
9. Déguster.