



Pizza muffins farcies au fromage

[PIZZAS](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#)



NOMBRE DE PORTION : 10

TEMPS DE PRÉPARATION : 15-17 MIN

TEMPS DE CUISSON : 12-15 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 contenant de pâte à pizza Pillsbury
- 30 petits cubes de fromage (mozzarella ou suisse)
- 20 petites rondelles de pepperoni, coupées en petits morceaux
- 1/4 tasse de poivron, coupé en petits morceaux
- 1 tasse de fromage mozzarella , râpé
- 1 c. thé de mélange d'épices italienne
- 1 c. thé de poudre d'ail
- 1/4 tasse de pesto
- Sel et poivre
- 1/4 tasse de parmesan râpé

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Couper la pâte à pizza en 30 morceaux.
3. Avec vos doigts, former un petit rond avec chaque morceau.
4. Déposer un cube de fromage au centre de chaque rond et refermer la boule de pâte autour.
5. Déposer les boules dans un bol.
6. Mélanger les boules avec les autres ingrédients, sauf le parmesan.
7. Déposer le mélange également dans 10 cavités d'un moule à muffins préalablement recouvert d'enduit antiadhésif ou encore mieux dans un moule en silicone.

8. Parsemer de parmesan.
9. Enfourner pendant 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit bien cuit et doré.
10. Servir avec une sauce à pizza ou une trempette ranch.