

# Le truc de Solange

## PIZZA POCLETTE

PRÉPARATION 15 MIN – CUISSON 15 MIN – 8 POCLETTES

### Ingrédients

- ½ poivron jaune coupé en petits dés
- 5 champignons hachés finement
- 30 g ou 1 oz de simili pepperoni (environ 10 tranches hachées finement)
- 1/3 tasse de sauce à pizza du commerce
- ½ tasse de mozzarella râpé
- 1 recette de pâte à pizza maison séparée en 8 boules ou  
12 petites boules de pain précuites de type « dorer et servir »
- 2 c. thé d'huile végétale pour badigeonner les pochettes (facultatif)

### Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F et placer la grille au centre du four.
2. Dans un bol, mélanger le poivron, les champignons, le simili pepperoni, la sauce et le fromage.
3. Couper une calotte sous chaque petit pain en retirant une partie de la mie, ou creuser un trou dans chaque boule de pâte. Garnir de 2 c. à soupe de garniture et replacer la calotte pour fermer, ou fermer le trou de la pâte.
4. Placer les boules sur une plaque de cuisson doublée de papier parchemin. Presser légèrement pour sceller. Badigeonner avec l'huile.
5. Cuire au four 15 minutes ou jusqu'à ce que les pains soient dorés.
6. Laisser refroidir 5 minutes avant de servir.