

PIZZA POCLETTE STYLE DÉJEUNER



Ingrédients :

1 boîte de rouleau de croissant style Pillsbury
Jambon tranché
4 œufs, légèrement battus
Sel et poivre
Fromage cheddar râpé (moi j'ai mis fromage canadien râpé)
Fromage feta (j'en ai pas mis)

Préparation :

Tapissez une plaque à cuisson d'une feuille de papier parchemin et vaporiser légèrement d'huile.

Dans une casserole, faites brouiller les œufs avec du sel et du poivre.

Étendre les rouleaux de croissants. Combinez deux triangles ensemble pour faire un rectangle et bien sceller les coins.

Mettre 1/4 du mélange d'œufs dans le centre. Ajouter du jambon et du fromage (cheddar et feta).

Rouler chaque pochette en les scellant correctement.

Faites des petites incisions sur le dessus des pochettes et mettre sur la plaque à cuisson.

Temps de cuisson :

Préchauffer le four à 375 °F cuire pendant 10 à 12 minutes.

Note :

Ces petites pizzas pochettes style déjeuner sont vraiment facile à faire et très bonne !

La prochaine fois je vais ajouter de la sauce à pizza, on veut essayer ça mon mari et moi