



## ***Bouquet de fleurs pizza qui fera tourner les têtes***

[PIZZAS](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [SAINT-VALENTIN](#) - [THÉMATIQUES](#)



NOMBRE DE PORTION : 12

---

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

---

TEMPS DE CUISSON : 30 MIN

---

TEMPS DE REPOS : 5 MIN

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

---

CONGÉLATION: NON

## Ingrédients

---

- 2 pâtes feuilletées rondes (500 grammes)\*
- 60 petites rondelles de pepperoni \*\*
- 2 tasses de fromage mozzarella, râpé
- 1/3 tasse de sauce à pizza de bonne qualité
- Au goût, huile épicée, miel épicé, flocons ou trempette ranch

**Décoration :** Tomates cerises et feuilles de basilic, parmesan râpé, flocons de piments

\*J'ai pris la marque Maison Thiriet

\*\* La quantité va varier selon la grandeur de ces dernières et le nombre de fleurs que vous voulez cuisiner. Comptez 5 pepperonis par rose.

## Préparation

---

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Huiler un moule à muffins (12 cavités)
3. Dérouler vos pâtes préalablement décongelées.
4. Badigonner la sauce à pizza sur la pâte.
5. À l'aide d'un couteau ou d'une rondelle à pizza, couper des languettes d'un pouce et demi à 2 pouces de large.
6. Déposer 5 tranches de pepperoni sur une languette en partant du centre. La moitié du pepperoni sera donc sur la pâte et l'autre moitié dépassera.

7. Sur la partie restante de la pâte qui n'a pas été recouverte par les rondelles de pepperoni, déposer un peu de fromage râpé.
8. Rouler ensuite la languette pour former la rose. La déposer dans une des cavités du moule à muffins. Répéter jusqu'à ce que toutes les roses soient formées.
9. Enfourner pendant 20 à 30 minutes sur la grille du bas. Sortir quand la pâte est bien dorée. Laisser un peu reposer avant de démouler.
10. Servir sur une assiette avec des feuilles de basilic et des tomates pour former un bouquet ou deux.
11. Garnir de miel épicé , d'huile épicée ou de flocons de piments au choix ou une trempette ranch.