Stromboli au prosciutto et poivron grillé

PIZZAS – RECETTES – REPAS – VIANDES



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20-22 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 boule de pâte à pizza maison ou du commerce
- 6 tranches de prosciutto
- 1 grosse poignée de bébés épinards
- 1 gros poivron grillé, coupé en 4
- 1 à 1 1/2 tasse de mozzarella, râpé
- Poivre au goût
- 1 jaune œuf, légèrement fouetté
- Des graines de sésame

Préparation

1. Préchauffer le four à 400 F.
2. Sur une surface propre et légèrement enfarinée, étendre la pâte. Former un gros rectangle d’approximativement 8 pouces par 11 pouces.
3. Déposer sur la pâte à pizza les tranches de prosciutto en laissant un petit rebord de tous les côtés.
4. Déposer ensuite les épinards, les tranches de poivron* et le fromage.
5. Poivrer légèrement.
6. Rouler la pâte sur le sens le moins large pour créer un grand boudin.

7. Sceller bien la pâte aux deux extrémités et sur toute la longueur.
8. Déposer le boudin, face scellée en bas sur une plaque recouverte de papier parchemin.
9. Badigeonner la pâte avec le jaune d'œuf.
10. Saupoudrer un peu de graines de sésame sur le dessus.
11. Avec un couteau bien tranchant, faire 4-5 fentes sur le dessus.
12. Enfourner de 20 à 22 minutes sur la grille du centre ou jusqu'à ce que ce soit bien doré.
13. Laisser reposer quelques minutes avant de servir.

*Vous pouvez faire votre propre poivron grillé en enfournant un poivron entier à 400 F pendant 30-40 minutes au four ou à 400 F au Airfryer pendant 15-20 minutes. Une fois la peau bien brûlée, mettre le poivron dans un sac ou un contenant hermétique et laisser reposer pendant 15-20 minutes. Retirer la peau, les pépins et la queue du poivron. Personnellement, avant de le mettre dans le stromboli, je l'assèche un peu avec un linge propre pour éviter que ce soit trop mouillé.