



## ***Stromboli au jambon et au cheddar***

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



NOMBRE DE PORTION : 4

---

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

---

TEMPS DE CUISSON : 20-25 MIN

---

TEMPS DE REPOS :

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

---

CONGÉLATION: NON

## Ingrédients

---

- 1 pâte à pizza maison ou du commerce
- 2 tasses de cheddar, râpé
- 1 tasse de petits fleurons et tige de brocoli, blanchis
- 2 onces de jambon, coupé en petits cubes
- Sel et poivre
- 1 œuf, légèrement battu
- Une petite poignée de persil plat, haché

## Préparation

---

1. Préchauffer le four à 400 F.
2. Sur une surface légèrement enfarinée, rouler la pâte en un grand rectangle.
3. Dans un bol, mélanger le cheddar, le brocoli et le jambon.
4. Saler et poivrer
5. Déposer le mélange au centre de la pizza (voir photo)
6. Couper les côtés de la pâte et repliés en alternance jusqu'à ce que le tout soit bien scellé.
7. Badigeonner d'œuf et enfourner sur une plaque recouverte de papier parchemin pendant 20-25 minutes.
8. Décorer de persil et déguster.