

PIZZA ROULEE BOLOGNAISE (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de Cyril Lignac

Ingrédients:

- 1 rouleau de pâte à pizza rectangle (30 x 28)
- 450g de viande bolognaise cuisinée maison (recette publiée le 11 octobre 2020)
- Piment d'Espelette
- 180g de mozzarella râpée
- 1 œuf
- Quelques feuilles de basilic

Préparation :

- Préchauffer le four à 250°C
- Étaler la pâte à pizza.
- Coupez-la en 4 bandes égales
- Parsemer chaque bande de mozzarella râpée
- déposer la viande cuisinée (recette de la sauce bolognaise publiée le 11 octobre 2020) au centre des bandes
- puis rabattre en premier les côtés
- puis pincer délicatement les bords de haut en bas tout du long
- beurrer un moule à manqué
- Déposer les boudins dans le moule à manqué de l'extérieur vers l'intérieur
- Napper d'œuf battu
- Enfourner 12 à 15 minutes.
- Déposer des feuilles de basilic et du piment d'Espelette et servir avec une petite salade

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2020

<http://thermominoux.over-blog.com>