



**Faits Nutritionnels**

Portion 1/2 pizza

**Quantité Par Portion**

**Calories** 370

% Valeur Quotidienne

**Lipides Totale** 25g **38%**

**Lipides Saturée** g **0%**

**Cholestérol** 40mg **13%**

**Sodium** 580mg **24%**

**Glucides Totaux** 25g **8%**

**Fibre Alimentaire** 3g **12%**

**Protéine** 12g **24%**

Vitamine A % Vitamine C %

Calcium 15% Fer %



Temps Total  
**15 MIN.**

Portion  
**1/2 PIZZA**

Difficulté  
**FACILE**

Rendements  
**4**

Élégantes pizzas faciles et rapides à cuisiner et au goût raffiné! Servez-les en entrée ou accompagnées d'une soupe ou d'une salade pour un souper sans tracas.

**INGRÉDIENTS**

	<b>POIDS</b>	<b>MESURE</b>
Pepperidge Farm® décongelée, mais encore froide	1 pâte feuilletée	1
de beurre	1 c. à soupe	15 mL
de champignons blancs ou creminis, tranchés	6 oz	175 g
d'ail, émincées	2 gousses	2 gousses
de vin blanc	1/4 tasse	60 mL
de sel et de poivre sur chaque pizza		
de bisque aux tomates et aux poivrons rouges grillés avec gouda Campbell's® Verve®, divisée en deux	1/2 tasse	125 mL
de mozzarella fraîche, en petits morceaux	1 tasse	250 mL
tomates cerises, coupées en deux	10 Une pincée	10 Une pincée
de fromage de chèvre émietté, divisée en deux	1/4 tasse	60 mL
feuilles de basilic, tranchées finement	12	12 Une pincée



**Tip**

Conseil : Ajouter votre charcuterie préférée sur le dessus de la pizza, comme du salami ou du prosciutto.  
Cuire à l'avance et réfrigérer; réchauffer au four préalablement préchauffé à 400 °F (200 °C) de 5 à 6 minutes ou jusqu'à ce que ce soit chaud.  
Piquer la pâte avec un cure-dent pour faire dégonfler les bulles de pâte cuite.



## INSTRUCTIONS

1. Préchauffer le four à 425 °F (220 °C). Tapisser une plaque de cuisson de papier parchemin.
2. Couper la pâte feuilletée en deux sur la longueur, placer les deux moitiés sur la plaque. Réserver.
3. Dans une grande poêle, faire fondre le beurre à feu moyen. Faire revenir les champignons et l'ail pendant 5 à 7 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés; ajouter le vin et saupoudrer de sel et de poivre. Faire cuire de 3 à 4 minutes supplémentaires, ou jusqu'à ce que le vin soit presque tout évaporé. Retirer du feu et laisser reposer.
4. Garnir les pizzas : Répartir 1/4 tasse de bisque aux tomates et aux poivrons rouges grillés avec gouda Campbell's® Verve® sur chacune des demi-pâtes feuilletées jusqu'à 1/2 po (1 cm) du rebord. Répartir uniformément 1/2 tasse de mozzarella sur chaque pizza.
5. Répartir uniformément les champignons cuits sur une des pizzas en les pressant légèrement avec le dos d'une spatule. Répartir les tomates sur l'autre pizza en les pressant légèrement avec le dos d'une spatule.
6. Cuire au four entre 20 et 25 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée, puis retirer du four.
7. Saupoudrer 2 c. à soupe de chèvre émietté sur chacune des pizzas, puis laisser reposer pendant 10 minutes. Parsemer de basilic. Couper la pizza en quatre avant de servir.