THE J.M. SMUCKER Co

Pepperoni à la dinde en croûte

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	20 mins	8	N/A

Ingredients

- 1/2 recette de pâte à deux ingrédients
- 8 (28 g chacun) bâtonnets de pepperoni à la dinde fumée
- 1 c. à table (15 mL) de moutarde au miel, facultatif
- 1 c. à table (15 mL) d'œuf battu
- 1 c. à table (15 mL) de graines de sésame, facultatif

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 425 °F (220 °C). Tapisser une plaque à pâtisserie de papier parchemin.

Step 2:

Diviser la pâte en 8 morceaux. Abaisser sur une surface légèrement farinée en un rectangle de 5 po de long et de 1 po de large (13 cm x 2,5 cm). Badigeonner légèrement de moutarde au miel. Envelopper le milieu du bâtonnet de pepperoni de pâte. Déposer sur la plaque à pâtisserie préparée. Badigeonner de l’œuf et garnir de graines de sésame.

Step 3:

Faire cuire au four de 15 à 20 minutes ou jusqu’à ce que la pâte soit dorée.

Images

