



Montrer aux enfants : Jambon et cheddar en croûte

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 minutes

PRÊT EN : 40 minutes

PORTIONS : 6 portions, une tranche (140 g) chacune



INGRÉDIENTS

- 1 lb (500 g) de pâte à pizza surgelée, dégelée
- 1/2 lb (250 g) de jambon de la Forêt Noire
- 1 tasse de fromage râpé Double cheddar Kraft
- 1/4 tasse de sauce *Miracle Whip*
- 1 œuf battu
- 1 c. à soupe de fromage 100 % parmesan râpé Kraft

ÉQUIPEMENT

- Rouleau à pâte
- Règle
- Plaque à pâtisserie
- 2 Petits bols
- Cuillère
- Spatule en caoutchouc
- Ciseaux de cuisine
- Fourchette
- Pinceau à pâtisserie
- Farine (pour saupoudrer)



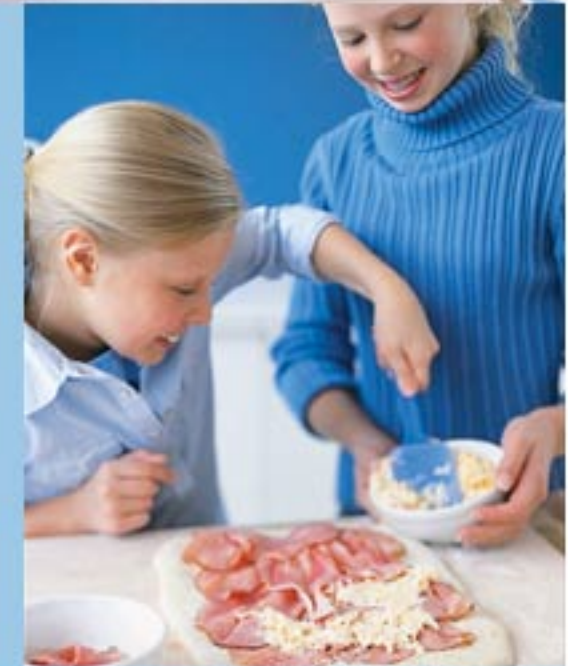
1. CHAUFFER le four à 350 °F. Placer la pâte sur une surface légèrement farinée; l'aplatir un peu avec les mains et abaisser en rectangle de 12 x 8 pouces avec le rouleau à pâte. (Si la pâte est difficile à abaisser, la recouvrir d'une pellicule plastique et la laisser à la température ambiante pendant 30 minutes avant de l'étendre.)



2. GARNIR uniformément de jambon, en superposant les tranches légèrement et en laissant une bordure de 1/2 pouces tout autour.



3. MÉLANGER le cheddar et la sauce; étendre uniformément sur le jambon.



4. HUMECTER le bord de la pâte avec de l'eau. En partant d'un des côtés plus longs de la pâte, replier un tiers de la pâte sur la garniture, et faire la même chose pour l'autre côté long de la pâte. Pincer fermement les bouts de la pâte pour sceller. Déposer sur une plaque légèrement graissée, le côté du joint en dessous.



5. FAIRE 3 incisions en diagonale sur le dessus de la pâte avec des ciseaux. Badigeonner uniformément avec l'œuf; saupoudrer de parmesan. Cuire 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit doré. Laisser refroidir 10 minutes avant de tailler en 6 tranches pour servir.

(Remarque : Seul un parent devrait manipuler le couteau pour trancher le pain.)