

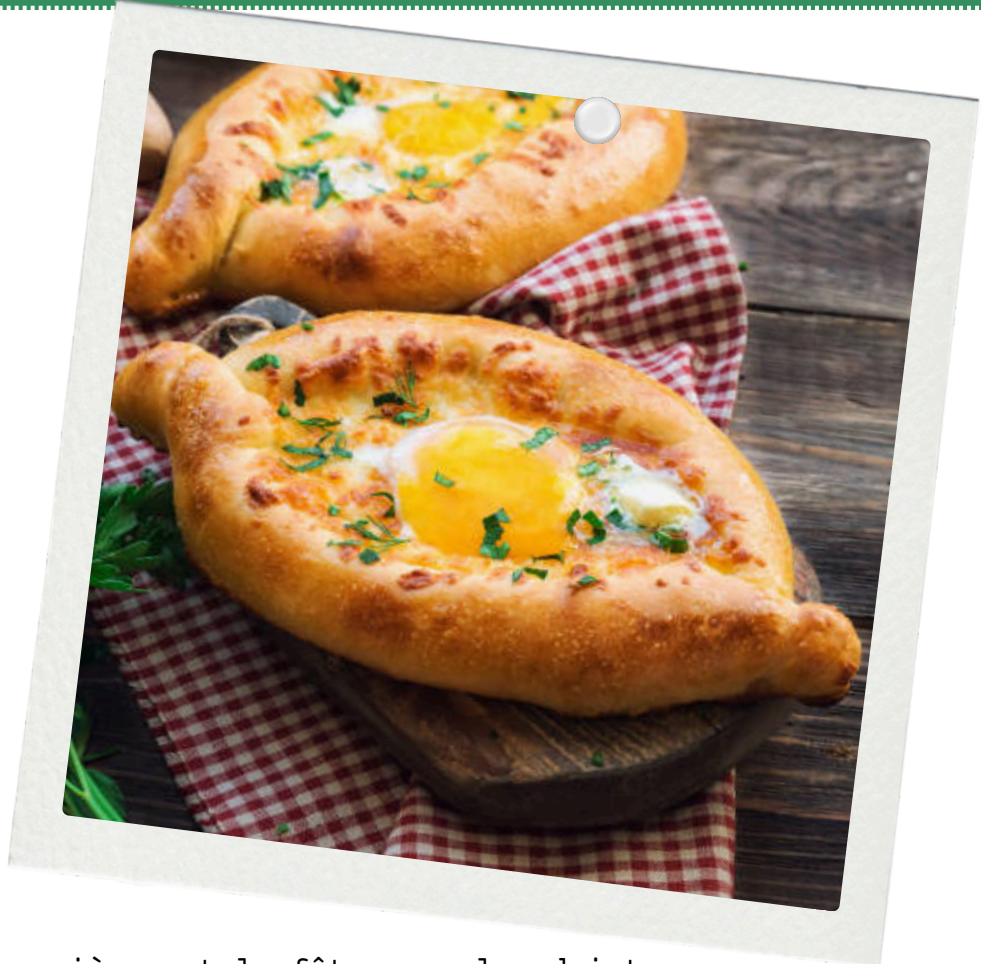
# Khatchapouris



PRÉPARATION 15 MIN · PORTIONS 4 · CUISSON 20 MIN

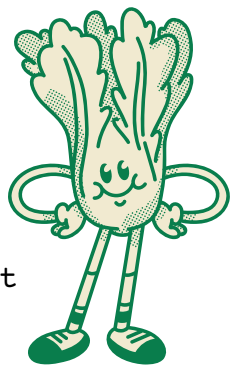
## Ingredients

- 200g de Fêta
- 300g de mozzarella
- 800g de pâte à pizza
- 4 oeufs
- Sel
- poivre
- Herbes de provences
- Ail en poudre



## Préparation

1. Dans un bol, émietter grossièrement la fêta avec les doigts.  
Couper la mozzarella en petits morceaux dans un second temps.
2. Diviser la pâte à pizza en 4 parts égales et étaler avec les mains. Replier légèrement les bords droit et gauche de façon a former une barque. Bien refermer les extrémités.
3. Placer les barques sur une plaque couverte d'un papier cuisson et les garnir de fêta et de mozzarella. Saupoudrer le tout d'herbes de provence et d'ail en poudre.
4. Cuire au four préchauffé à 200°C chaleur tournante pendant environ 15 min jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée.
5. Faire un puits sur chaque barque, casser un œuf sur chacune.
6. Poursuivre la cuisson 5 a 6 min, les sortir du four et saupoudrer d'herbes de provence, de sel et de poivre.



Bon appétit !