



Pizzas sur pains plats à la saucisse italienne avec salade verte

Familiale

Épicée

25 à 35 minutes

Protéine personnalisable

+ Ajouter

↻ Changer

ou

×2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page [hellofresh.ca](https://www.hellofresh.ca)

↻ Changer



Dinde hachée
250 g | 500 g

+ Ajouter



Tranches de bacon
100 g | 200 g



Saucisse italienne douce, sans boyau
250 g | 500 g



Poivron
1 | 2



Mozzarella, râpée
¼ tasse | 1 ½ tasse



Vinaigre balsamique
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Flocons de piment
4 g | 8 g



Mélange printanier
56 g | 113 g



Sauce marinara
½ tasse | 1 tasse



Parmesan, râpé grossièrement
¼ tasse | ½ tasse



Tomate
1 | 2



Pain plat
2 | 4



Sel d'ail
4 g | 8 g



Assaisonnement italien
4,3 g | 4,3 g

Allergènes Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Préparer

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Laver et sécher tous les **fruits** et **légumes**.
- Évider, puis couper le **poivron** en lanières de 0,5 cm (1/4 po).
- Couper la **tomate** en morceaux de 0,5 cm (1/4 po).

2



Cuire la saucisse et les poivrons

🔄 [Changer](#) | [Dinde hachée](#)

+ [Ajouter](#) | [Tranches de bacon](#)

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter 1/2 **c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis la **saucisse**, les **poivrons**, le **sel d'ail** et la **moitié** de l'**assaisonnement italien** (toute la qté pour 4 portions). Poêler de 6 à 8 min, en remuant et en défaitsant la **saucisse** en morceaux, jusqu'à ce que les **poivrons** soient tendres et que la saucisse soit entièrement cuite**.
- Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter.
- **Poivrer**, si désiré.

3



Griller les pains plats

- Entre-temps, disposer les **pains plats** sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium. Badigeonner de 1/2 **c. à soupe d'huile**. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec 1/2 c. à soupe d'huile chacune pour 4 portions)
- Griller dans le **bas** du four de 1 à 2 min, jusqu'à ce que les **pains plats** ramollissent. (**REMARQUE** : 1 plaque à cuisson à la fois pour 4 portions.) (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

4



Assembler et cuire les pizzas sur pains plats

- Étendre uniformément la **sauce marinara** sur les **pains plats**.
- Garnir du **mélange de saucisses** et de **poivrons**, puis parsemer de **mozzarella** et de la **moitié** du **parmesan**.
- Griller au **centre** du four de 2 à 3 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde. (**REMARQUE** : 1 plaque à cuisson à la fois pour 4 portions.) (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

5



Assembler la salade

- Entre-temps, fouetter dans un grand bol le **vinaigre**, 1/4 **c. à thé** (1/2 c. à thé) de **sucre** et 1 **c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Salier** et **poivrer**.
- Ajouter le **mélange printanier**, les **tomates** et le **reste** du **parmesan**. Bien mélanger.

6



Terminer et servir

+ [Ajouter](#) | [Tranches de bacon](#)

- Couper les **pizzas** sur **pains plats** en quartiers.
- Répartir les **pizzas** et la **salade** dans les assiettes.
- Parsemer de **flocons de piment**, si désiré.

Unités de mesure à chaque étape | 1 c. à soupe | (2 c. à soupe) | d'huile | 2 portions | 4 portions | Ingrédient

Pour 6 portions

Si vous avez commandé 6 portions, triplez les quantités de la recette pour 2 portions. Il se peut que vous ayez besoin de cuire en plusieurs étapes ou d'utiliser des plats de cuisson plus grands. À noter : De plus grandes quantités peuvent correspondre à des temps de cuisson plus longs, il faut donc suivre les indications visuelles et de température.

2 | Cuire la dinde et les poivrons

🔄 [Changer](#) | [Dinde hachée](#)

Si vous avez choisi la dinde, ajouter 1 **c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile** à la poêle, puis la **dinde**. Cuire la **dinde** de la même façon que la recette vous indique de cuire la **saucisse****.

2 | Cuire le bacon, la saucisse et les poivrons

+ [Ajouter](#) | [Tranches de bacon](#)

Si vous avez ajouté le **bacon**, chauffer la poêle à feu moyen-élevé. Ajouter le **bacon** à la poêle chaude. Cuire de 5 à 7 min, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant**. Retirer du feu. À l'aide de pinces, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout. Réserver. Essuyer soigneusement la poêle. Utiliser la même poêle pour cuire la **saucisse** et les **poivrons**.

6 | Terminer et servir

+ [Ajouter](#) | [Tranches de bacon](#)

Émietter grossièrement le **bacon**, puis saupoudrer le **bacon** sur les **pizzas** à pain plat.

** Cuire la saucisse et la dinde jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F) et le bacon jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F) .