



Pizza aux asperges en sauce blanche

avec mozzarella fraîche et basilic

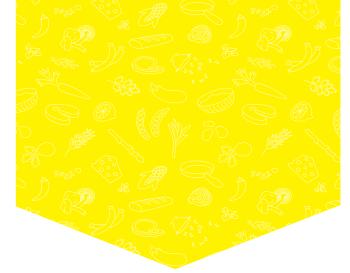
VÉGÉ

40 minutes



En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus.

Merci de votre compréhension.
Bon appétit!



Pâte à pizza



Mozzarella fraîche



Asperges



Échalote



Confiture de figues



Fromage parmesan



Basilic



Fromage à la crème



Flocons de piment



Petits pois

BONJOUR PÂTE À PIZZA!

Rien n'égale de la pâte à pizza fraîche!

COMMENCER ICI

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller.
- Remplir un bol moyen d'eau chaude, puis laisser reposer 1 min. Vider l'eau et sécher le bol, puis huiler légèrement le bol. Ajouter la pâte à pizza, couvrir lâchement d'un linge de cuisine propre et laisser la pâte lever.

Sortir

2 plaques à cuisson, petit bol, bol moyen, papier d'aluminium, cuillères à mesurer

Ingrédients

| | 2 pers | 4 pers |
|---------------------|--------------|--------------|
| Pâte à pizza | 280 g | 560 g |
| Mozzarella fraîche | 125 g | 250 g |
| Asperges | 227 g | 454 g |
| Échalote | 50 g | 100 g |
| Confiture de figues | 3 c. à table | 6 c. à table |
| Fromage parmesan | ¼ tasse | ½ tasse |
| Basilic | 7 g | 14 g |
| Fromage à la crème | 3 c. à table | 6 c. à table |
| Flocons de piment | 1 c. à thé | 2 c. à thé |
| Petits pois | 56 g | 113 g |
| Huile* | | |
| Sel et poivre* | | |

* Pas inclus dans la boîte.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

Nous joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



1. ÉTIRER LA PÂTE

Bien huiler une plaque à cuisson. (**NOTE :** utiliser 2 plaques pour 4 pers.) Avec des mains huilées, diviser la **pâte** en **2 boules égales** (4 boules pour 4 pers). Étirer chaque **boule de pâte** de façon à former un rond ou un ovale. Laisser reposer sur la plaque à cuisson.



4. ASSEMBLER LES PAINS PLATS

Régler le four à 245 °C/475 °F. Pendant qu'il réchauffe, étirer de nouveau la **pâte** avec des mains huilées pour former un ovale. Répandre le **mélange figes et fromage à la crème** sur la pâte. Garnir d'**asperges**, de **pois**, d'**échalotes**, de **mozzarella** et de **parmesan**.



2. GRILLER LES ASPERGES

Pendant que la **pâte** repose, couper et jeter 2,5 cm (1 po) de l'extrémité inférieure des **asperges**. Couper les **asperges** en tronçons de 2,5 cm (1 po). Transférer les **asperges** sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium, puis arroser de **2 c. à thé d'huile** (doubler pour 4 pers). **Saler et poivrer**. Griller au **centre** du four jusqu'à ce que les **asperges** soient presque cuites, de 4 à 5 min.



5. CUIRE LES PAINS PLATS

Cuire les **pains plats** au **centre** du four, jusqu'à ce que la **pâte** soit cuite et que le **fromage** soit brun doré, de 20 à 22 min. (**NOTE :** pour 4 pers, cuire sur la grille du **centre** et du **bas** du four en interchangeant les plaques à la mi-cuisson.)



3. PRÉPARATION

Pendant que les **asperges** grillent, peler puis émincer l'**échalote**. Hacher finement le **basilic**. Couper la **mozzarella** en rondelles de 1,25 cm (½ po). Dans un petit bol, ajouter la **confiture de figes**, le **fromage à la crème** et la **moitié** du **basilic**. Bien mélanger. Réserver.



6. FINIR ET SERVIR

Couper les **pains plats** en **8 morceaux**. Saupoudrer **du reste** de **basilic**. **Saler, poivrer** et saupoudrer de **flocons de piment**, au goût.

Le souper, c'est réglé!