



# PAIN PLAT STYLE CAPRESE

avec bocconcini, nectarines et basilic

VÉGÉ



**BONJOUR**  
**NECTARINES**

Ces fruits sont de saison, profitez-en!

TEMPS: 30 MIN



Fromage  
bocconcini



Pain naan



Tomates cerises



Nectarine



Menthe



Basilic



Glaçage  
balsamique



Noix de pin



Pesto de basilic

## SORTEZ

- Poêle antiadhésive moyenne
- Pincettes
- Bol moyen
- Plaque à cuisson
- Cuillères à mesurer
- Sel et poivre
- Huile d'olive ou de canola

## INGRÉDIENTS

2 pers | 4 pers

- Fromage bocconcini 2 100 g | 200 g
- Pain naan 1,2,3 2 | 4
- Tomates cerises 113 g | 227 g
- Nectarine 135 g | 270 g
- Menthe 7 g | 7 g
- Basilic 14 g | 28 g
- Glaçage balsamique 9 2 c. à table | 2 c. à table
- Noix de pin 5 28 g | 56 g
- Pesto de basilic 2,5 ¼ tasse | ½ tasse

## ALLERGENS | ALLERGÈNES

Some ingredients are produced in a facility that also processes milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soya, les sulfites, les noix et le blé.

- 0 Fish/Poisson
- 1 Wheat/Blé
- 2 Milk/Lait
- 3 Egg/Oeuf
- 4 Soy/Soja
- 5 Tree Nut/Noix
- 6 Mustard/Moutarde
- 7 Peanut/Cacahuète
- 8 Sesame/Sésame
- 9 Sulphites/Sulfites
- 10 Crustacean/Crustacé
- 11 Shellfish/Fruit de Mer

\*Wash and dry all produce.



## BON DÉPART

Préchauffer le four à la fonction **griller** (pour griller les naans et faire fondre le fromage). Commencer à cuisiner lorsque le four est à la bonne température!



**1 PRÉPARATION**  
Laver et sécher tous les aliments.\* Couper le **bocconcini** en deux. Dénoyer la **nectarine** et la couper en tranches de 0,5 cm (¼ po). Hacher finement **1 c. à table** de **menthe** (doubler pour 4 pers).



**2 GRILLER LES NAANS**  
Sur une plaque à cuisson, ajouter les **naans**. (**NOTE:** ils peuvent se chevaucher!) Griller au **centre** du four jusqu'à ce qu'ils soient brun doré, de 2 à 3 min (griller en 2 étapes pour 4 pers). À l'aide de pincettes, retourner les **naans**.



**3 GRILLER LES NOIX DE PIN**  
Dans une poêle antiadhésive moyenne sèche à feu moyen, ajouter les **noix de pin**. Griller en remuant souvent jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 2 à 3 min. (**ASTUCE:** attention de ne pas les brûler!) Réserver dans une assiette.



**4 CUIRE LES TOMATES**  
Dans la même poêle, ajouter **½ c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis les **tomates**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'elles commencent à éclater, de 2 à 3 min. Retirer la poêle du feu. **Saler et poivrer**.



**5 ASSEMBLAGE**  
Badigeonner les **naans** de **pesto**, puis garnir de **bocconcini** et de **nectarines**. **Saler et poivrer**. Griller au **centre** du four jusqu'à ce que le **bocconcini** fonde, de 3 à 4 min. Entre-temps, déchirer les **feuilles de basilic** dans un bol moyen, puis ajouter la **menthe** et **½ c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers). **Saler et poivrer**.



**6 FINIR ET SERVIR**  
Garnir les **naans** de **tomates**, puis saupoudrer de **noix de pin grillées**. Garnir de la **salade d'herbes** et napper de la quantité désirée de **glaçage balsamique**. Couper les **naans** en deux et répartir dans les assiettes.

## DÉLICIEUSE!

Cette recette estivale offre un bel équilibre sucré et salé!