

# Bouchées de bocconcini à l'ail

avec salade à la vinaigrette balsamique et pains à l'ail

Végé

30 minutes



Bocconcini



Chapelure italienne



Pain ciabatta



Petites tomates



Mélange printanier



Purée d'ail



Glaçage balsamique



Poivron



Noix de pin



Vinaigre balsamique

BONJOUR BOCCONCINI

*Une version miniature crémeuse et délicieuse de la mozzarella!*

## D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, grand bol, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bocconcinis	100 g	200 g
Chapelure italienne	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Pain ciabatta	2	4
Petites tomates	113 g	227 g
Mélange printanier	113 g	227 g
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Glaçage balsamique	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Poivron	160 g	320 g
Noix de pin	28 g	56 g
Vinaigre balsamique	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

## 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 soja, des sulfites, des noix et du blé.*

## Nous joindre

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



## Préparer

- Couper les **tomates** en deux.
- Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (1/2 po).
- Couper les **bocconcinis** en deux, puis sécher avec un essuie-tout. **Salier** et **poivrer**.



## Enrober les bocconcinis

- Dans un bol moyen, ajouter les **bocconcinis** et le **reste** de la **purée d'ail**. Remuer pour enrober.
- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis la **chapelure**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant constamment, jusqu'à ce que la **chapelure** soit dorée.
- Retirer la poêle du feu, puis ajouter les **bocconcinis**.
- Secouer la poêle et remuer les **bocconcinis** pour les enrober.



## Griller les noix de pin

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter les **noix de pin** à la poêle sèche. Griller de 4 à 5 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **noix de pin** soient dorées. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Transférer les **noix de pin** dans une assiette.



## Assembler la salade

- Dans un grand bol, ajouter le **vinaigre**, la **moitié** du **glaçage balsamique** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.). **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger au fouet.
- Ajouter les **tomates**, le **mélange printanier** et les **poivrons**, puis bien mélanger.



## Griller les pains à l'ail

- Couper les **ciabattas** en deux. Les disposer sur une plaque à cuisson, côté coupé vers le haut.
- Dans un petit bol, mélanger la **moitié** de la **purée d'ail** et **2 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.). **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Étendre l'**huile à l'ail** sur les **ciabattas**.
- Griller au **centre** du four de 3 à 5 min, jusqu'à ce que les **ciabattas** soient dorées. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



## Terminer et servir

- Répartir la **salade** dans les assiettes. Garnir de **bocconcinis** et de **noix de pin**.
- Arroser du **reste** du **glaçage balsamique**.
- Servir les **pains à l'ail** en accompagnement.

## Le souper, c'est réglé!