

# Calzone maison aux légumes

avec mélange printanier et vinaigrette italienne

Végé

35 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 feuilletée



Fromage mozzarella, râpé



Poivron



Poireau, en tranches



Sauce marinara



Assaisonnement italien



Vinaigre de vin rouge



Moutarde de Dijon



Mini concombre



Mélange printanier

**BONJOUR PÂTE FEUILLETÉE!**

*Un savoureux substitut à la pâte à pizza traditionnelle!*

## Commencer ici

- Avant de commencer, laver et sécher tous les aliments.
- Placer une grille au centre du four et retirer toutes les autres. Placer une grande plaque à cuisson sur la grille.
- Préchauffer le four à 400 °F (avec la plaque à l'intérieur).

## À sortir

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, grand bol, papier parchemin, fouet

## Ingrédients

	2 pers	4 pers
Pâte feuilletée	340 g	680 g
Fromage mozzarella, râpé	1 tasse	2 tasses
Poivron	160 g	320 g
Poireau, en tranches	56 g	113 g
Sauce marinara	½ tasse	1 tasse
Assaisonnement italien	1 c. à table	2 c. à table
Vinaigre de vin rouge	1 c. à table	2 c. à table
Moutarde de Dijon	1 ½ c. à thé	3 c. à thé
Mini concombre	66 g	132 g
Mélange printanier	113 g	227 g
Sucre*	1 c. à thé	2 c. à thé
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



## Préparation

Évider les **poivrons**, puis les couper en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Dérouler la **pâte feuilletée** sur un morceau de papier parchemin de la taille d'une plaque à cuisson. (**NOTE** : l'emballage de la pâte est ciré et ne fonctionnera pas!) Couper chaque **feuille de pâte** en deux sur la longueur pour créer **2 rectangles** d'environ 15 cm (6 po ; utiliser 2 morceaux de papier et créer 4 rectangles pour 4 pers).



## Cuire les calzones

Transférer délicatement le papier parchemin et les **calzones assemblés** sur les plaques préchauffées. Cuire au **centre** du four jusqu'à ce que la **pâte feuilletée** soit brun doré et entièrement cuite, de 25 à 28 min. (**NOTE** : pour 4 pers, transférer les quatre calzones sur une feuille, puis mettre sur la plaque préchauffée.)



## Préparer les calzones

Sur la moitié des **rectangles de pâte**, répartir les **poireaux**, la **moitié** des **poivrons** et **½ c. à table** d'**assaisonnement italien** (doubler pour 4 pers), en laissant une bordure de 1,25 cm (½ po) tout autour. Ajouter une touche de **sauce marinara** par-dessus les **légumes**, puis saupoudrer de **fromage**.



## Préparer la vinaigrette

Pendant que les **calzones** cuisent, couper le **concombre** en demi-lunes de 1,25 cm (½ po). Réserver. Dans un grand bol, fouetter la **moutarde**, **½ c. à table** d'**assaisonnement italien**, **1 c. à table** de **vinaigre**, **1 c. à thé** de **sucre** et **2 c. à table** d'**huile** (doubler tout pour 4 pers).



## Assemblage

**Un rectangle** à la fois, replier la **pâte** par-dessus la **garniture**, et pincer fermement le pourtour avec les doigts. Rouler le pourtour pour sceller et former une croûte.



## Finir et servir

Ajouter le **mélange printanier**, les **concombres** et le **reste** de **poivrons** dans le bol de **vinaigrette**. Bien mélanger, puis **saler** et **poivrer**. Répartir les **calzones** et la **salade** dans les assiettes.

**Le souper, c'est réglé!**