

Calzones maison aux légumes

avec mélange printanier et vinaigrette italienne

Végé

40 minutes



Pâte feuilletée



Mozzarella, râpée



Poivron



Poireau, émincé



Sauce marinara



Assaisonnement italien



Vinaigre de vin rouge



Moutarde de Dijon



Mélange printanier

BONJOUR PÂTE FEUILLETÉE

Une pâte feuilletée riche remplace à merveille la pâte à pizza traditionnelle!

D'ABORD

- Avant de commencer, préchauffer le four à 205 °C (400 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

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

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Pâte feuilletée	340 g	680 g
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Poivron	160 g	320 g
Poireau, émincé	113 g	227 g
Sauce marinara	½ tasse	1 tasse
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Vinaigre de vin rouge	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Moutarde de Dijon	1 ½ c. à thé	3 c. à thé
Mélange printanier	113 g	227 g
Sucre*	1 c. à thé	2 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

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

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



1 Préparer la pâte

Évider le **poivron**, puis le couper en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Dérouler la **pâte feuilletée** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Couper **chaque pâte** en deux verticalement pour créer **2 rectangles de 15 cm (6 po) de large**. (REMARQUE : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson recouvertes de papier parchemin et créer 4 rectangles.)



2 Préparer les calzones

Répartir le **poireau** émincé, la **moitié** des morceaux de **poivron** et la **moitié** de l'**assaisonnement italien** sur la moitié de **chaque rectangle de pâte**. Napper les **légumes** de **sauce marinara**, puis parsemer de **mozzarella**.



3 Assembler les calzones

Un rectangle de pâte à la fois, replier le **côté de pâte** sans légumes par-dessus la **garniture**. À l'aide des doigts, pincer les rebords pour fermer les **calzones**. Rouler les rebords vers le centre pour bien sceller le tout. À l'aide d'un couteau, faire 2 à 3 petites fentes sur le dessus de la **pâte**. Saupoudrer du **reste** de l'**assaisonnement italien**.



4 Faire cuire les calzones

Faire cuire les calzones au **centre** du four de 25 à 28 minutes, jusqu'à ce que la **pâte feuilletée** soit dorée et entièrement cuite.



5 Préparer la vinaigrette

Pendant que les **calzones** cuisent, fouetter dans un grand bol la **moutarde de Dijon**, le **vinaigre**, **1 c. à thé** de **sucre** et **2 c. à soupe** d'**huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Salier** et **poivrer**.



6 Terminer et servir

Ajouter le **mélange printanier** et le **reste** des morceaux de **poivron** à la **vinaigrette** et bien mélanger. Répartir les **calzones aux légumes** et la **salade** dans les assiettes.

Le repas est prêt!