

Cheesy Breakfast Pizzas

with Ricotta and Sunny-Side-Up Eggs

45 Minutes

Start here

Before starting, remove pizza dough from the fridge and rest in a warm spot for 20 min. Preheat the oven to 475°F. Wash and dry all produce.

Bust out

Baking sheet, measuring spoons, rolling pin, small bowl, large non-stick pan

Ingredients

	2 Person
Pizza Dough	340 g
Egg	2
Ricotta Cheese	100 g
White Cheddar Cheese, shredded	1 cup
Yellow Onion	1
Garlic, cloves	2
Balsamic Vinegar	1 tbsp
Baby Tomatoes	227 g
Chives	7 g
All-Purpose Flour*	1 tbsp
Sugar*	1 tsp
Oil*	
Salt and Pepper*	

* Pantry items

** Cook to a minimum internal temperature of 74°C/165°F.

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Prep dough

- Sprinkle both sides of **dough** with **flour**.
- With floured hands, divide **dough** into **2 equal pieces** on a well-floured surface.
- Using a floured rolling pin, roll **each dough piece** into a rough 7-inch circle shape.
- Transfer **dough circles** to a lightly-greased, unlined baking sheet.
- Let **dough** rest in a warm place.



3 Cook tomatoes and make pizzas

- Heat the same pan over medium.
- When hot, add **1 tbsp oil**, then **half the garlic**. Cook, stirring constantly, until fragrant, 30 sec-1 min.
- Add **tomatoes** and increase heat to medium-high. Season with **salt and pepper**. Cook, stirring occasionally, until **tomatoes** burst, 3-4 min. Remove from heat.
- While **tomatoes** cook, add **ricotta**, **½ tsp garlic**, **half the chives** and **¼ tsp salt** to another small bowl. Season with **pepper**, then stir to combine.
- With floured hands, stretch **dough** again into large circle shapes. (**NOTE:** The dough should now hold its shape.)
- Sprinkle **cheddar cheese** over **dough**, then dollop **ricotta mixture** over top in tablespoons. Top with **tomatoes** and **caramelized onions**.
- Bake **pizzas** in the **middle** of the oven until puffed and lightly golden-brown, 8 min.



2 Prep and caramelize onions

- Meanwhile, peel, then cut **onion** into ¼-inch slices.
- Halve **tomatoes**.
- Thinly slice **chives**.
- Peel, then mince or grate **garlic**.
- Heat a large non-stick pan over medium heat.
- When hot, add **½ tbsp oil**, then **onions**. Cook, stirring occasionally, until slightly softened, 3-4 min.
- Add **1 tsp sugar** and season with **salt**. Cook, stirring occasionally, until **onions** are dark golden-brown, 3-4 min.
- Remove the pan from heat, then stir in **vinegar**. Transfer **onions** to a small bowl.
- Carefully wipe the pan clean.



4 Finish and serve

- When **pizzas** have cooked for 8 min, remove the baking sheet from the oven. Using the back of a spoon, carefully make an indent in the centre of **each pizza**.
- Crack **one egg** into each indent, then season with **salt and pepper**.
- Return **pizzas** to the oven and bake until **egg whites** have set, 6-8 min**.
- Let **pizzas** rest for 2-3 min before serving.
- Sprinkle **remaining chives** over **pizzas**, then cut into slices.

Pizzas déjeuner au fromage

avec ricotta et œufs miroir

45 minutes

D'abord

Avant de commencer, retirer la pâte à pizza du frigo et réserver pendant 20 min dans un endroit chaud. Préchauffer le four à 245 °C (475 °F). Laver et sécher les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, rouleau à pâtisserie, petit bol, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes
Pâte à pizza	340 g
Œuf	2
Ricotta	100 g
Cheddar blanc, râpé	1 tasse
Oignon jaune	1
Gousses d'ail	2
Vinaigre balsamique	1 c. à soupe
Petites tomates	227 g
Ciboulette	7 g
Farine tout usage*	1 c. à soupe
Sucre*	1 c. à thé
Huile*	
Sel et poivre*	

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à ce que la temp. interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

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.



1 Préparer la pâte

- Saupoudrer de **farine** les 2 côtés de la **pâte**.
- Avec les mains farinées et sur une surface bien farinée, séparer la **pâte** en **2 morceaux égaux**.
- Avec un rouleau à pâtisserie fariné, rouler **chaque morceau de pâte** en un cercle d'environ 18 cm (7 po) de diamètre.
- Transférer les **abaisses** sur une plaque à cuisson légèrement huilée.
- Laisser la **pâte** reposer dans un endroit chaud.



3 Cuire les tomates et faire les pizzas

- Chauffer la même poêle à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe d'huile**, puis la **moitié** de l'**ail**. Cuire de 30 s à 1 min, en remuant constamment, jusqu'à ce que l'**ail** dégage son arôme.
- Ajouter les **tomates** et monter à feu moyen-élevé. **Saler** et **poivrer**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **tomates** éclatent. Retirer du feu.
- Pendant que les **tomates** cuisent, ajouter dans un autre petit bol la **ricotta**, **½ c. à thé d'ail**, la **moitié** de la **ciboulette** et **¼ c. à thé de sel**.
- Avec les mains farinées, étirer la pâte à nouveau pour former de grands cercles. (**REMARQUE** : La pâte devrait maintenant conserver sa forme.) Parsemer de **fromage**, puis garnir de **cuillérées de mélange de ricotta**. Garnir de **tomates** et d'**oignons caramélisés**.
- Cuire les **pizzas** au **centre** du four pendant 8 min, jusqu'à ce qu'elles soient gonflées et légèrement dorées.



2 Préparer et caraméliser les oignons

- Entre-temps, peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po). Couper les **tomates** en deux.
- Émincer la **ciboulette**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile**, puis les **oignons**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent légèrement.
- Ajouter **1 c. à thé de sucre**, puis **saler**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient doré foncé. Retirer la poêle du feu, puis incorporer le **vinaigre**. Transférer les **oignons** dans un petit bol.
- Essuyer la poêle avec précaution.



4 Terminer et servir

- Lorsque les **pizzas** auront cuit pendant 8 min, retirer la plaque à cuisson du four. Avec le dos d'une cuillère, former délicatement un puits au centre de **chaque pizza**.
- Craquer **1 œuf** dans chaque puits, puis **saler** et **poivrer**.
- Enfourner les **pizzas** de 6 à 8 min, jusqu'à ce que les **blancs d'œufs** aient figé**.
- Laisse les **pizzas** reposer de 2 à 3 min avant de servir.
- Parsemer les **pizzas** du **reste** de la **ciboulette**, puis couper en pointes.