

Calzones aux champignons crémeux avec salade de tomates

Végé

35 minutes



Pâte à pizza



Mélange de
champignons



Oignon jaune



Gousses d'ail



Vin blanc de cuisine



Mozzarella, râpée



Tomates Roma



Basilic



Glaçage balsamique



Bocconcinis



Farine tout usage

BONJOUR CALZONES

Ces délicieuses pochettes sont des pizzas refermées!

D'abord

- Avant de commencer, retirer la pâte à pizza du réfrigérateur et la laisser reposer à température ambiante pendant 20 minutes.
- Préchauffer le four à 245 °C (475 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, grand bol, papier parchemin, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Pâte à pizza	340 g	680 g
Mélange de champignons	200 g	400 g
Oignon jaune	113 g	226 g
Gousses d'ail	3	6
Vin blanc de cuisine	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Tomates Roma	240 g	480 g
Basilic	7 g	14 g
Glaçage balsamique	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Bocconcinis	100 g	200 g
Farine tout usage	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Lait*	¼ tasse	½ tasse
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-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Préparer

Réserver **1 c. à thé** de **farine** (doubler la quantité pour 4 personnes) pour l'étape 3. Saupoudrer le **reste** de la **farine** sur les deux côtés de la **pâte**. S'enduire les mains de farine. Sur une surface bien farinée, diviser la **pâte** en **2 boules égales** (4 boules pour 4 personnes). Étirer **chaque boule de pâte** de façon à former un rond ou un ovale de 12,5 x 20 cm (5 x 8 po). Réserver sur la plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson.) Pendant que la **pâte** se repose, peler, puis couper l'**oignon** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Hacher grossièrement les **champignons**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.



Faire les calzones

S'enduire les mains de farine et étirer la **pâte** de nouveau pour agrandir les formes ovales. (**REMARQUE** : La pâte devrait conserver sa forme.) Étendre la **garniture aux champignons** sur la **moitié inférieure de chaque morceau de pâte**. Parsemer de **mozzarella**. Replier la **pâte** par-dessus la **garniture**, puis pincer les bords pour sceller. Badigeonner **chaque calzone** de **1 c. à thé** d'**huile**. À l'aide d'un couteau, faire une petite fente sur le dessus de **chaque calzone**. Faire cuire au **centre** du four de 12 à 15 minutes, jusqu'à ce que les **calzones** soient dorés. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, faire cuire sur les grilles du centre et du haut, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



Commencer la garniture aux champignons

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **champignons**, les morceaux d'**oignons** et l'**ail**. **Saler** et **poivrer**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **champignons** ramollissent. Ajouter le **vin de cuisine** et la **moitié** du **glaçage balsamique**. Poursuivre la cuisson de 2 à 3 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **liquide** ait été absorbé.



Préparer la salade

Pendant que les **calzones** cuisent, couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Déchirer le **basilic** et les **bocconcinis** en bouchées moyennes. Dans un grand bol, ajouter les **tomates**, le **basilic**, les **bocconcinis**, le **reste** du **glaçage balsamique** et **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



Terminer la garniture aux champignons

Dans la même poêle, ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes). Remuer jusqu'à ce que le **beurre** fonde. Saupoudrer la **farine réservée** sur les **champignons**. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **champignons** soient bien enrobés. Ajouter **¼ tasse** de **lait** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**, au goût. Bien mélanger. Porter à ébullition, puis réduire à feu moyen-doux. Terminer la cuisson en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaisse, de 2 à 3 minutes. Retirer la poêle du feu.



Terminer et servir

Laisser les **calzones** refroidir légèrement avant de servir, de 3 à 4 minutes. Répartir les **calzones** et la **salade** dans les assiettes.

Le repas est prêt!