

Pâtes style pizza toute garnie

avec pain à l'ail gratiné

Spécial d'hiver

20 minutes



Saucisse italienne
douce, sans boyau



Pennes fraîches



Champignons



Poivron vert



Tomates broyées à
l'ail et aux oignons



Purée d'ail



Oignon, haché



Mozzarella, râpée



Assaisonnement
italien



Persil



Pain à sous-marin



Parmesan, râpé
grossièrement

BONJOUR PIZZA TOUTE GARNIE

Cette pizza canadienne classique est garnie de pepperoni ou de saucisse, de poivrons verts, d'oignons et de champignons!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (température élevée).
- Dans une grande casserole, ajouter 10 tasses d'eau et 2 c. à thé de sel (utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Retirer 3 c. à soupe de beurre (doubler la quantité pour 4 personnes) du réfrigérateur et le laisser atteindre une température ambiante.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, passoire, cuillères à mesurer, papier d'aluminium, petit bol, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Saucisse italienne douce, sans boyau	250 g	500 g
Pennes fraîches	227 g	454 g
Champignons	113 g	227 g
Poivron vert	200 g	400 g
Tomates broyées à l'ail et aux oignons	370 ml	740 ml
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Oignon, haché	56 g	113 g
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Persil	7 g	14 g
Pain à sous-marin	2	4
Parmesan, râpé grossièrement	½ tasse	1 tasse
Beurre non salé*	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Huile*		

Sel et poivre*

*Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température 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.

Nous joindre

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



Préparer et faire le beurre à l'ail

Trancher finement les **champignons**. Évider, puis couper le **poivron** en lanières de 0,5 cm (¼ po). Hacher grossièrement le **persil**. Dans un petit bol, ajouter **3 c. à soupe** de **beurre à température ambiante** (doubler la quantité pour 4 personnes), la **moitié** de la **purée d'ail** et la **moitié** du **persil**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



Faire cuire les penne

Pendant que la **sauce** cuit, ajouter les **pennes** à l'**eau bouillante**. Faire cuire à découvert de 2 à 3 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pennes** soient tendres. Égoutter, puis remettre dans la même casserole, hors du feu.



Faire cuire la saucisse

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis la **saucisse** et les **champignons**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en défaisant la **saucisse** en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée**.



Faire le pain à l'ail

Pendant que les **pennes** cuisent, couper les **pains** en deux. Étendre le **beurre à l'ail** sur le côté coupé des **pains**. Transférer sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium. Garnir de **parmesan**. Faire griller au **centre** du four de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que le **parmesan** fonde et que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



Préparer la sauce

Ajouter le **reste** de la **purée d'ail**, les **oignons**, les **poivrons** et l'**assaisonnement italien** à la poêle contenant la **saucisse**. **Saler** et **poivrer**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant fréquemment, jusqu'à ce que les **poivrons** ramollissent légèrement. Incorporer les **tomates broyées**. Porter à ébullition, puis baisser à feu moyen-doux. **Saler** et **poivrer**, au goût. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.



Terminer et servir

Ajouter la **sauce** dans la casserole contenant les **pennes**, puis bien mélanger. Répartir les **pâtes** et le **pain à l'ail gratiné** dans les assiettes. Parsemer la **mozzarella** et le **reste** du **persil** sur les **pâtes**.

Le repas est prêt!