

Focaccia aux tomates séchées et à la mozzarella fraîche avec salade de roquette, d'olives et de tomates

Végé

40 minutes



Mozzarella fraîche



Pâte à pizza



Pesto de tomates séchées



Olives mélangées



Parmesan, râpé grossièrement



Mélange roquette et épinards



Vinaigre balsamique



Petites tomates



Mélange de graines



Gousses d'ail



Assaisonnement italien

BONJOUR PESTO DE TOMATES SÉCHÉES

Le goût sucré naturel du pesto provient des tomates séchées!

D'abord

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

Unités de mesure à chaque étape	1 c. à soupe	(2 c. à soupe)	d'huile
	2 personnes	4 personnes	Ingrédient

Matériel requis

Cuillères à mesurer, grand bol, petit bol, fouet, plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po), essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Mozzarella fraîche	125 g	250 g
Pâte à pizza	340 g	680 g
Pesto de tomates séchées	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Olives mélangées	30 g	60 g
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Mélange roquette et épinards	56 g	113 g
Vinaigre balsamique	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Petites tomates	113 g	227 g
Mélange de graines	28 g	28 g
Gousses d'ail	1	2
Assaisonnement italien	¼ c. à thé	½ c. à thé
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

Nous rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

[f](#) [i](#) [t](#) [d](#) @HelloFreshCA



1 Préparer la pâte

• Huiler le fond et les côtés d'un plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po) avec **1 c. à soupe d'huile**. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., utiliser 2 c. à soupe d'huile et un plat de cuisson de 23 x 33 cm [9 x 13 po].) (**CONSEIL** : Une huile d'olive de qualité et un plat de cuisson en métal donneront une croûte plus croustillante et assureront une cuisson plus rapide.)

• Disposer la **pâte** dans le plat de cuisson. Étirer et pousser la **pâte** vers les côtés pour recouvrir complètement le fond du plat. (**REMARQUE** : Ce n'est pas grave si la pâte ne garde pas sa forme. Pour 4 pers., disposer les deux pâtes au fond du plat de manière à ce qu'elles se chevauchent légèrement. Pincer la pâte à la jonction pour former un seul morceau.)

• Laisser reposer la **pâte** à température ambiante de 10 à 12 min.



4 Terminer la focaccia

• Retirer le plat de cuisson du four avec précaution, puis étendre le **pesto de tomates séchées** sur le dessus de la **pâte**.

• Parsemer de **parmesan**, puis de **mozzarella**. Saupoudrer de **¼ c. à thé** (½ c. à thé) d'**assaisonnement italien**. (**CONSEIL** : Étaler quelques olives et tomates sur le dessus, si désiré.)

• Continuer à cuire au **centre** du four de 7 à 9 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les rebords de la **focaccia** soient dorés et croustillants.



2 Préparer

• Entre-temps, sécher la **mozzarella** avec un essuie-tout, puis la couper en morceaux de 2,5 cm (1 po). Réserver sur un essuie-tout jusqu'à son utilisation.

• Égoutter, puis déchirer ou couper les **olives** en deux.

• Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.

• Couper les **tomates** en deux.

• Dans un petit bol, mélanger l'**ail** et la **moitié** du **pesto** (toute la qté pour 4 pers.).



5 Préparer la vinaigrette et assembler la salade

• Entre-temps, ajouter dans un grand bol le **vinaigre**, **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sucre**. **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger en fouettant.

• Lorsque la **focaccia** sera cuite, ajouter dans le bol les **olives**, les **tomates** et le **mélange roquette et épinards**. Remuer pour enrober.



3 Commencer la focaccia

• Étirer et pousser à nouveau la **pâte** vers les côtés pour recouvrir entièrement le fond du plat. (**REMARQUE** : La pâte devrait maintenant garder sa forme.)

• Arroser la pâte de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. Avec les mains, étendre les **olives** sur le dessus, puis enfoncer les doigts dans la **pâte** pour faire des empreintes. Saupoudrer de **poivre** et de **sel**.

• Cuire au **centre** du four de 12 à 14 min, jusqu'à ce que la **focaccia** soit légèrement dorée.



6 Terminer et servir

• Retirer la **focaccia** du plat de cuisson avec précaution, puis la couper en quartiers (8 morceaux pour 4 pers.).

• Répartir la **salade** et la **focaccia** dans les assiettes. Parsemer la **salade** du **mélange de graines**.

Le souper, c'est réglé!