



PIZZA AU POULET GRILLÉ ET À LA NECTARINE

avec roquette et réduction balsamique

PRONTO



BONJOUR NECTARINES

Ces fruits sont de saison, profitez-en!

TEMPS: 35 MIN



Poitrines
de poulet



Pain naan



Nectarine



Bébé roquette



Fromage
mozzarella, râpé



Glaçage
balsamique



Poivre noir en
grains, concassé



Échalote



Ail

SORTEZ

- Grand bol
- Fouet
- Plaques à cuisson (2)
- Petit bol
- Sucre (1 c. à thé | 2 c. à thé)
- Beurre non salé 2 (2 c. à table | 4 c. à table)
- Cuillères à mesurer
- Essuie-tout
- Presse-ail
- Grande poêle antiadhésive
- Pinceau en silicone
- Sel et poivre
- Huile d'olive ou de canola

INGRÉDIENTS

2 pers | 4 pers

- Poitrines de poulet 2 | 4
- Pain naan 1,2,3 2 | 4
- Nectarine 135 g | 270 g
- Bébé roquette 56 g | 113 g
- Fromage mozzarella, râpé 2 ½ tasse | 1 tasse
- Glaçage balsamique 9 2 c. à table | 4 c. à table
- Poivre noir en grains, concassé 1 ½ c. à thé | 1 ½ c. à thé
- Échalote 100 g | 200 g
- Ail 6 g | 12 g

ALLERGENS | ALLERGÈNES

Some ingredients are produced in a facility that also processes milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soya, les sulfites, les noix et le blé.

- 0 Fish/Poisson
- 1 Wheat/Blé
- 2 Milk/Lait
- 3 Egg/Oeuf
- 4 Soy/Soja
- 5 Tree Nut/Noix
- 6 Mustard/Moutarde
- 7 Peanut/Cacahuète
- 8 Sesame/Sésame
- 9 Sulphites/Sulfites
- 10 Crustacean/Crustacé
- 11 Shellfish/Fruit de Mer

*Wash and dry all produce.

**Cook to a min. internal temp. of 74 °C/165 °F.



BON DÉPART

Préchauffer le four à **450 °F** (pour rôtir le poulet, griller les naans et cuire les pizzas). Commencer à cuisiner lorsque le four est à la bonne température!



1 CUIRE LE POULET

Laver et sécher tous les aliments.*

Sécher le **poulet** avec un essuie-tout, puis **saler** et **poivrer**. Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis le **poulet**. Cuire jusqu'à ce qu'il soit doré, de 2 à 3 min par côté. Transférer sur une plaque à cuisson. Rôtir au **centre** du four jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit, de 8 à 11 min. (**ASTUCE**: cuire à une température interne minimale de 74°C/165°F.**)



4 GRILLER LES NAANS

Dans un petit bol, combiner l'**ail** et **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers). Sur une autre plaque à cuisson, disposer les **naans** et les badigeonner d'**huile à l'ail**. Rôtir sur la grille du **haut** jusqu'à ce qu'ils soient brun doré, de 2 à 3 min. (**ASTUCE**: attention de ne pas les brûler!)



2 PRÉPARATION

Entre-temps, essuyer la poêle. Couper la **nectarine** en 4 sections, puis en tranches de 0,5 cm (¼ po). Peler, puis émincer l'**échalote**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Dans un grand bol, fouetter **la moitié** du **glaçage balsamique**, **½ c. à thé** de **sucre** (doubler pour 4 pers), **1 c. à table** d'**eau** (doubler pour 4 pers) et **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers). **Saler** et **poivrer**.



5 ASSEMBLAGE

Couper le **poulet** en tranches. À même la plaque à cuisson, garnir les **naans** du **mélange de nectarine**, de **poulet** et de **fromage**. Cuire au **centre** du four jusqu'à ce que le **fromage** soit doré, de 4 à 5 min. (**NOTE**: utiliser 2 plaques pour 4 pers.)



3 CUIRE LES NECTARINES

Dans la même poêle à feu moyen, ajouter **1 c. à table** de **beurre** (doubler pour 4 pers) et faire fondre en tournoyant. Ajouter les **échalotes**. Cuire en remuant souvent jusqu'à ce qu'elles ramollissent, de 2 à 3 min. Ajouter les **nectarines** et saupoudrer de **½ c. à thé** de **sucre** (doubler pour 4 pers). Cuire en remuant souvent jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 2 à 3 min.



6 FINIR ET SERVIR

Ajouter la **roquette** à la **vinaigrette** et mélanger. Couper les **pizzas** en pointes. Garnir de **salade de roquette** et saupoudrer de **poivre noir**. Arroser d'un filet de **glaçage balsamique**. Servir avec **le reste de salade**.

LE PLEIN DE SOLEIL!

Une pizza sucrée et salée, parfaite pour la saison estivale!