

Mini pizzas au fromage et à la sauce ragù à la viande avec salade de poivrons et d'épinards

Familiale

30 minutes



RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.
Si vous désirez changer la protéine,
suivez les instructions au verso de
cette fiche!
Bonne cuisine!



Mélange de bœuf et de porc hachés



Dinde hachée



Naan



Poivron



Oignon rouge



Bébés épinards



Mozzarella, râpée



Parmesan, râpé



Base de sauce tomate



Vinaigre de vin rouge



Concentré de bouillon de poulet



Gousses d'ail

BONJOUR POIVRON

Les poivrons rouge, jaune et orange sont des poivrons verts qui ont mûri sur la vigne!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, petit bol, grand bol, fouet, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Mélange de bœuf et de porc hachés	250 g	500 g
Dinde hachée	250 g	500 g
Naan	2	4
Poivron	160 g	320 g
Oignon rouge	113 g	226 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Base de sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Vinaigre de vin rouge	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Concentré de bouillon de poulet	1	2
Gousses d'ail	2	4
Beurre*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** 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 rejoindre

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

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



Préparer

- Peler, puis couper l'**oignon** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.
- Dans un bol allant au micro-ondes ou dans une petite poêle à feu doux, fondre **1 c. à soupe de beurre** (doubler la qté pour 4 pers.). Réserver.



Cuire la sauce ragù à la viande

- Pendant que les **naans** grillent, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **mélange de bœuf et de porc**, les **oignons**, l'**ail** et le **reste des poivrons**. Cuire de 4 à 6 min, en défaisant la **viande** en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée**.
- Égoutter l'excédent de gras avec précaution.
- Ajouter la **base de sauce tomate**, le **concentré de bouillon**, le **reste du vinaigre** et **1 c. à soupe d'eau** (doubler la qté pour 4 pers.). Poursuivre la cuisson pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce ragù** épaississe légèrement.
- **Saler et poivrer**, au goût.
- Retirer du feu.

Si vous avez choisi la **dinde**, ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.) à la poêle, puis la **dinde**. Cuire en suivant les mêmes directives que celles pour le **mélange de bœuf et de porc**.



Préparer la salade

- Dans un grand bol, ajouter la **moitié** du **vinaigre**, **¼ c. à thé de sucre** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler les qtés pour 4 pers.). **Saler et poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Déposer les **épinards** et la **moitié** des **poivrons** sur la **vinaigrette**. Ne pas mélanger. Mettre au frigo jusqu'à l'étape 6.



Assembler et cuire les mini pizzas

- Parsemer les **naans** de la **moitié** de la **mozzarella** en une couche uniforme et en laissant une bordure de 1 cm tout autour.
- Garnir uniformément de **sauce ragù à la viande**. Parsemer du **reste** de la **mozzarella** et de **parmesan**.
- Cuire les **mini pizzas** au **centre** du four de 6 à 8 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., cuire les pizzas au centre et dans le haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



Griller les naans

- Disposer les **naans** sur une plaque à cuisson. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., utiliser 2 plaques à cuisson.)
- Griller au **centre** du four de 5 à 6 min, jusqu'à ce que les **naans** soient dorés. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., griller au centre et dans le haut du four.)
- Retourner les **naans**, puis badigeonner uniformément le dessus de **beurre**.



Terminer et servir

- Remuer la **salade** pour enrober les **légumes** de **vinaigrette**.
- Couper les **mini pizzas** en quartiers.
- Répartir les **mini pizzas** et la **salade** dans les assiettes.

Le souper, c'est réglé!