



Mini pizzas aux crevettes et au pesto

avec tomates cerises et mozzarella

PRONTO 30 minutes



Crevettes



Mini pain naan



Pesto de basilic



Tomates cerises



Flocons de piment



Fromage mozzarella, râpé



Poivron



Citron



Mélange printanier

BONJOUR CREVETTES!

Nos crevettes proviennent de sources durables afin de préserver la santé de nos océans

Bon départ

Avant de commencer, préchauffer le four à 450 °F, puis laver et sécher tous les aliments.

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 5:

- Doux: 1/8 c. à thé
- Moyen: 1/4 c. à thé
- Épicé: 1/2 c. à thé
- Très épicé: 1 c. à thé

Sortez

Plaque à cuisson, fouet, cuillères à mesurer, passoire, essuie-tout, 2 grands bols, zesteur, grande poêle antiadhésive, fouet

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Crevettes	285 g	570 g
Mini pain naan	200 g	400 g
Pesto de basilic	1/4 tasse	1/2 tasse
Tomates cerises	113 g	227 g
Flocons de piment 🌶️	1 c. à thé	1 c. à thé
Fromage mozzarella, râpé	1/2 tasse	1 tasse
Poivron	160 g	320 g
Citron	1	2
Mélange printanier	56 g	113 g
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte

** Cuire à une température interne minimale de 74 °C/165 °F; la taille affecte le temps de cuisson.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque trousse repas!

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.



1. GRILLER LES NAANS

Disposer les **naans** sur une plaque à cuisson. (**NOTE:** ils peuvent se chevaucher!) Griller au **centre** du four jusqu'à ce qu'ils soient brun doré, de 1 à 2 min par côté. (**ASTUCE:** attention de ne pas les brûler!) Réserver.



2. PRÉPARATION

Pendant que les **naans** grillent, couper les **tomates** en deux. Évider le **poivron**, puis le couper en lanières de 0,5 cm (1/4 po). Zester et presser la **moitié** du **citron**, puis couper le **reste** en quartiers. Dans un grand bol, fouetter **1 c. à thé** de **pesto**, **1/2 c. à table** de **jus de citron** et **1 c. à table** d'**huile** (tout doubler pour 4 pers). **Saler** et **poivrer**. Réserver. (**NOTE:** voilà la vinaigrette!)



3. PRÉPARER LES CREVETTES

À l'aide d'une passoire, égoutter et rincer les **crevettes**, puis les sécher avec un essuie-tout. Dans un autre grand bol, ajouter le **zeste de citron**, les **crevettes** et **1/2 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers). **Saler** et **poivrer**. Bien mélanger et réserver.



4. CUIRE LES POIVRONS ET LES CREVETTES

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **1/2 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis les **poivrons**. Cuire en remuant souvent jusqu'à ce qu'ils soient tendres, de 2 à 3 min. Réserver dans une assiette. Dans la même poêle, ajouter les **crevettes**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'elles soient roses, de 3 à 4 min. **** (ASTUCE:** cuire en 2 étapes pour 4 pers!)



5. ASSEMBLAGE

Directement sur la plaque à cuisson, badigeonner les **naans du reste** de **pesto**. Garnir de **crevettes**, de **poivrons** et de **fromage**, puis saupoudrer de **1/4 c. à thé** de **flocons de piment** (**NOTE:** se référer à la section Bon départ pour le niveau d'épice). Griller les **pizzas assemblées** au **centre** du four jusqu'à ce qu'elles soient chaudes, de 2 à 3 min. (**NOTE:** griller les pizzas en 2 étapes pour 4 pers, 4 à la fois.)



6. FINIR ET SERVIR

Ajouter le **mélange printanier** et les **tomates** au grand bol de **vinaigrette**. Bien mélanger. Répartir les **pizzas** et la **salade** dans les assiettes. Arroser du jus d'un **quartier de citron**, au goût.

Le souper, c'est réglé!