

# Mini pizzas aux saucisses

avec salade et vinaigrette ranch

Familiale

30 Minutes



Saucisse italienne douce, sans boyau



Pain naan



Assaisonnement italien



Sauce marinara



Mozzarella, râpée



Parmesan, râpé



Poivron vert



Oignon rouge



Olives mélangées



Mayonnaise



Vinaigre de vin blanc



Persil



Mélange printanier



Mini concombre



Petites tomates

BONJOUR PAIN NAAN

Le mini pain naan est le substitut croustillant parfait de la pâte à pizza!

## D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, grand bol, fouet, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Saucisse italienne douce, sans boyau	250 g	500 g
Pain naan	2	4
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sauce marinara	½ tasse	1 tasse
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Parmesan, râpé	¼ tasse	½ tasse
Poivron vert	200 g	400 g
Oignon rouge	113 g	226 g
Olives mélangées	30 g	60 g
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Persil	7 g	14 g
Mélange printanier	56 g	113 g
Mini concombre	66 g	132 g
Petites tomates	113 g	227 g
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
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, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

*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

Peler, puis émincer l'**oignon**. Égoutter, puis hacher grossièrement les **olives**. Hacher grossièrement le **persil**. Évider, puis couper le **poivron** en lanières de 0,5 cm (¼ po). Couper le **concombre** en rondelles de 0,5 cm (¼ po). Couper les **tomates** en deux. Dans un grand bol, fouetter la **mayonnaise**, le **vinaigre**, le **persil** et **¼ c. à thé de sucre** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**. Réserver.



## Faire griller les pains naan

Pendant que **légumes** cuisent, disposer les **pains naan** sur une plaque à cuisson. Faire griller sur la grille du **haut** du four de 6 à 7 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!) (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson et faire rôti sur les grilles du centre et du bas du four.)



## 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 l'**assaisonnement italien**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en défaisant la **saucisse** en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée\*\*. **Saler** et **poivrer**. Réserver dans une assiette.



## Assembler les mini pizzas

Retourner soigneusement les **pains naan grillés**. Régler le four à la fonction Griller. Verser la **sauce marinara** sur les **pains**, puis garnir de **légumes**, de **saucisse** et d'**olives**. Parsemer de **mozzarella** et de la **moitié** du **parmesan**. Faire griller au **centre** du four de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que le **fromage** fonde. (**REMARQUE** : Faire griller en plusieurs étapes pour 4 personnes.)



## Faire cuire les légumes

Dans la même poêle, ajouter les **oignons** et les **poivrons**. (**CONSEIL** : Si la poêle est sèche, ajouter ½ c. à soupe d'huile [doubler la quantité pour 4 personnes] avant d'ajouter légumes!) Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent légèrement. **Saler** et **poivrer**.



## Terminer et servir

Ajouter les **concombres**, les **tomates**, le **mélange printanier** et le **reste** du **parmesan** au grand bol contenant la **vinaigrette**. Bien mélanger. Couper les **mini pizzas** en deux. Répartir les **mini pizzas** et la **salade** dans les assiettes.

## Le repas est prêt!