

Mini pizzas aux saucisses

avec salade et vinaigrette ranch

Familiale

35 minutes



Saucisse italienne
douce, sans boyau



Pains naan



Assaisonnement
italien



Sauce marinara



Mozzarella, râpée



Parmesan, râpé
grossièrement



Poivron vert



Oignon rouge



Olives mélangées



Vinaigrette ranch



Mélange printanier



Tomate Roma

BONJOUR PAIN NAAN

Les pains naan croustillants remplacent parfaitement la pâte à pizza traditionnelle!

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, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Saucisse italienne douce, sans boyau	250 g	500 g
Pains 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 grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Poivron vert	200 g	400 g
Oignon rouge	113 g	226 g
Olives mélangées	30 g	60 g
Vinaigrette ranch	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Mélange printanier	56 g	113 g
Tomate Roma	80 g	160 g
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, 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 joindre

Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Préparer

Peler, puis trancher finement l'**oignon**. Égoutter, puis hacher grossièrement les **olives**. Évider, puis couper le **poivron** en lanières de 0,5 cm (¼ po). Couper la **tomate** en morceaux de 1,25 cm (½ po).



Faire griller les pains naan

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



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 la **saucisse** dans une assiette.



Assembler les mini pizzas

Retourner soigneusement les **pains naan grillés**. Régler le four à la fonction Griller. Étaler la **sauce marinara** sur chaque **pain naan**, puis garnir des **légumes**, des **saucisses** et des **olives**. Saupoudrer de **mozzarella** et de la **moitié** du **parmesan**. Faire griller au **centre** du four jusqu'à ce que le **fromage** fonde, de 3 à 4 minutes. (**CONSEIL** : (Pour 4 personnes, faire griller en étapes.)



Faire cuire les légumes

Réduire à feu moyen, puis ajouter les morceaux d'**oignon** et la **moitié** des **poivrons** dans la même poêle. (**CONSEIL** : Si la poêle semble sèche, ajouter ½ c. à soupe d'huile [doubler la quantité pour 4 personnes] avant d'ajouter les légumes!) Poursuivre la cuisson de 3 à 4 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent légèrement. **Saler et poivrer**.



Terminer et servir

Dans un grand bol, ajouter les **tomates**, le **mélange printanier**, le **reste** des **poivrons** et le **reste** du **parmesan**. Verser la **vinaigrette ranch**, puis bien mélanger. **Saler et poivrer**, au goût. Couper les **mini pizzas** en deux. Répartir les **mini pizzas** et la **salade** dans les assiettes.

Le repas est prêt!