



Mini-pizzas margheritas à la mozzarella fraîche avec échalotes et maïs noirci

FAMILIALE 30 minutes



En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus.

Merci de votre compréhension.
Bon appétit!



Mozzarella fraîche



Naan



Maïs en grains



Échalote



Sauce marinara



Moutarde de Dijon



Mélange printanier



Flocons de piment



Vinaigre balsamique



Mini concombre



Basilic

BONJOUR NAAN!

La parfaite croûte à pizza sur le pouce!

COMMENCER ICI

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller.
- Laver et sécher tous les aliments.

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 4 :

- Doux : ¼ c. à thé
- Moyen : ½ c. à thé
- Épicé : 1 c. à thé
- Très épicé : 2 c. à thé

Sortez

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

Ingrédients

	4 pers
Mozzarella fraîche	250 g
Naan	8
Maïs en grains	227 g
Échalote	100 g
Sauce marinara	1 tasse
Moutarde de Dijon	1 c. à table
Mélange printanier	113 g
Flocons de piment	2 c. à thé
Vinaigre balsamique	2 c. à table
Mini concombre	132 g
Basilic	14 g
Sucre*	1 c. à thé
Huile*	
Sel et poivre*	

* Pas inclus dans la boîte.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-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.

Nous joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



1. GRILLER LES NAANS

Disposer **la moitié** des **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!) Répéter avec **le reste** des **naans**. Réserver.



4. GRILLER LES PIZZAS

Badigeonner les **naans** de **sauce marinara**, puis garnir de **mozzarella**, de **maïs**, d'**échalotes** et de **1 c. à thé** de **flocons de piment** (**NOTE** : se référer au guide pour le niveau d'épice). Sur la même plaque à cuisson, ajouter **la moitié** des **pizzas** et griller au **centre** du four jusqu'à ce que les garnitures soient chaudes, de 3 à 4 min. Transférer les **pizzas grillées** dans une assiette. Répéter avec **le reste** des **pizzas**.



2. PRÉPARATION

Entre-temps, peler les **échalotes**, puis les couper en tranches de 0,25 cm (1/8 po). Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen, ajouter **2 c. à table** d'**huile**, puis les **échalotes**. Cuire en remuant souvent jusqu'à ce qu'elles ramollissent, de 3 à 4 min. Entre-temps, couper la **mozzarella** en tranches de 0,5 cm (1/4 po). **Saler** et **poivrer**. Couper le **concombre** en deux sur la longueur, puis en demi-lunes de 1,25 cm (1/2 po).



5. PRÉPARER LA VINAIGRETTE

Pendant que les **pizzas** grillent, fouetter la **moutarde**, le **vinaigre**, **1 c. à thé** de **sucre** et **4 c. à table** d'**huile** dans un grand bol. **Saler** et **poivrer**. Ajouter le **mélange printanier** et les **concombres**. Bien mélanger.



3. NOIRCIR LE MAÏS

Lorsque les **échalotes** sont tendres, les réserver dans une assiette. Dans la même poêle à feu moyen-élevé, ajouter **2 c. à table** d'**huile**, puis le **maïs**. Couvrir et cuire en remuant une fois à mi-cuisson jusqu'à ce qu'il soit brun doré foncé, de 4 à 6 min.



6. FINIR ET SERVIR

Répartir les **pizzas** dans les assiettes. Servir avec la **salade**.

Le souper, c'est réglé!