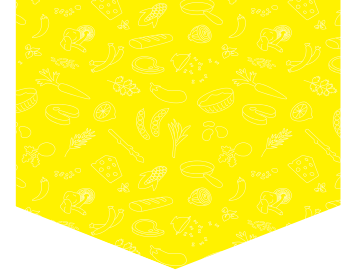




Pizzas margheritas à la mozzarella fraîche avec échalotes et maïs noirci

VARIÉTÉ 30 minutes



Mozzarella fraîche



Pain naan



Mais en grains



Échalote



Sauce marinara



Moutarde de Dijon



Poivron



Mélange printanier



Flocons de piment



Vinaigre balsamique

BONJOUR PAIN NAAN!

Le parfait substitut à la pâte à pizza traditionnelle!

COMMENCEZ 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
- Relevé: 1 c. à thé

Sortez

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

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Mozzarella fraîche	125 g	250 g
Pain naan	2	4
Maïs en grains	113 g	227 g
Échalote	50 g	100 g
Sauce marinara	½ tasse	1 tasse
Moutarde de Dijon	1 ½ c. à thé	3 c. à thé
Poivron	160 g	320 g
Mélange printanier	56 g	113 g
Flocons de piment 🌶️	1 c. à thé	2 c. à thé
Vinaigre balsamique	1 c. à table	2 c. à table
Sucre*	½ c. à thé	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 les **naans** sur une plaque à cuisson, puis griller au **centre** du four jusqu'à ce qu'ils soient brun doré, de 2 à 3 min par côté. (**ASTUCE:** attention de ne pas les brûler!) (**NOTE:** griller en 2 étapes pour 4 pers!)



4. GRILLER LES PIZZAS

Retourner les **naans**, puis les badigeonner de **marinara** et les garnir de **mozzarella**, de **maïs noirci**, d'**échalotes** et de ½ c. à thé de **flocons de piment** (**NOTE:** se référer au guide pour la quantité de piment). Griller au **centre** du four jusqu'à ce que les **garnitures** soient chaudes, de 3 à 4 min. (**NOTE:** Griller en 2 étapes pour 4 pers.)



2. PRÉPARATION

Pendant que les **naans** grillent, peler les **échalotes**, puis les couper en tranches de 0,25 cm (1/8 po). Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen, ajouter 1 c. à table d'**huile** (doubler pour 4 pers), 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**. Éviter les **poivrons**, puis les couper en morceaux de 1,25 cm (1/2 po).



5. PRÉPARER LA VINAIGRETTE

Pendant que les **pizzas** grillent, fouetter la **moutarde**, le **vinaigre**, ½ c. à thé de **sucre** et 2 c. à table d'**huile** (doubler pour 4 pers) dans un grand bol. **Saler** et **poivrer**. Ajouter le **mélange printanier** et les **poivrons**, puis bien mélanger.



3. NOIRCIR LE MAÏS

Lorsque les **échalotes** sont cuites, les réserver dans une assiette. Dans la même poêle à feu moyen-élevé, ajouter 1 c. à table d'**huile** (doubler pour 4 pers), 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 et servir avec la **salade**.

Le souper, c'est réglé!