



MINI-PIZZAS MARGHERITA À LA BURRATA

avec échalotes et maïs doré

VÉGÉ



BONJOUR BURRATA

Une mozzarella italienne fraîche au cœur onctueux!

TIME: 30 MIN



Fromage burrata



Mini pains naans



Maïs en grains



Échalote



Basilic



Sauce tomate à pizza



Moutarde de Dijon



Mélange printanier



Flocons de piment



Vinaigre balsamique



Mini concombre

SORTEZ

- Plaque à cuisson
- Cuillères à mesurer
- Grand bol
- Fouet
- Grande poêle antiadhésive
- Sel et poivre
- Sucre (1 c. à thé | 2 c. à thé)
- Huile d'olive ou de canola

INGRÉDIENTS

2 pers | 4 pers

- Fromage burrata 2 125 g | 250 g
- Mini pains naans 1,2,3,4 4 | 8
- Maïs en grains 113 g | 227 g
- Échalote 50 g | 100 g
- Basilic 7 g | 14 g
- Sauce tomate à pizza ½ tasse | 1 ½ tasse
- Moutarde de Dijon 6,9 1 ¼ c. à thé | 2 ½ c. à thé
- Mélange printanier 56 g | 113 g
- Flocons de piment 🌶️ 1 c. à thé | 2 c. à thé
- Vinaigre balsamique 9 1 c. à table | 2 c. à table
- Mini concombre 66 g | 132 g

ALLERGENS | ALLERGÈNES

Some ingredients are produced in a facility that also processes milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.

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

- 0 Seafood/Fruit de Mer
- 1 Wheat/Blé
- 2 Milk/Lait
- 3 Egg/Oeuf
- 4 Soy/Soja
- 5 Tree Nut/Noix
- 6 Mustard/Moutarde
- 7 Peanut/Cacahuète
- 8 Sesame/Sésame
- 9 Sulphites/Sulfites
- 10 Crustacean/Crustacé
- 11 Shellfish/Fruit de Mer

*Wash and dry all produce.



BON DÉPART



Préchauffer le four à la fonction **Griller** (pour les pizzas). Commencer à cuisiner lorsque le four est à la bonne température! À l'étape 4, ajouter **¼ c. à thé** pour un goût doux, **¼ c. à thé** pour un goût moyen, **½ c. à thé** pour un goût épicé et **1 c. à thé** pour un goût très épicé!



1 GRILLER LES NAANS
Laver et sécher tous les aliments.*
Disposer les **naans** sur une plaque à cuisson. (**NOTE:** ce n'est pas grave si les pains se chevauchent!) 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.



4 GRATINER LES PIZZAS
Sur la plaque à cuisson, badigeonner **chaque naan grillé** de **sauce à pizza**. Garnir de **burrata**, de **maïs**, d'**échalotes** et de **¼ c. à thé** de **flocons de piment**. (**NOTE:** se référer à la section Bon départ pour le niveau d'épices.) Griller les **pizzas** 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
Peler, puis trancher finement les **échalotes**. Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen, ajouter **1 c. à table** d'**huile** (dbl pour 4 pers), puis les **échalotes**. Cuire en remuant jusqu'à ce qu'elles ramollissent, de 3 à 4 min. Entre-temps, dans une assiette, couper **chaque burrata** en quartiers. **Salier** et **poivrer**. Couper le **concombre** en deux sur la longueur, puis en demi-lunes de 1,25 cm (½ po).



5 FAIRE LA VINAIGRETTE
Entre-temps, émincer les **feuilles de basilic**. Dans un grand bol, fouetter la **moutarde**, **1 c. à table** de **vinaigre** (doubler pour 4 pers), **1 c. à thé** de **sucre** (doubler pour 4 pers) et **2 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers). **Salier** et **poivrer**. Ajouter le **mélange printanier** et les **concombres**. Bien mélanger.



3 CUIRE LE MAÏS
Lorsque les **échalotes** ont ramolli, 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
Saupoudrer les **pizzas** de **feuilles de basilic**, puis répartir dans les assiettes. Servir avec la **salade**.

DÉLICIEUX!

Le maïs sucré fait une garniture à pizza étonnamment délicieuse!