

# Mini pizzas sucrées-salées au brie avec gelée de poivrons rouges

Végé

30 minutes



Pitas grecs



Oignon jaune



Gelée de poivrons  
rouges



Brie



Mélange roquette  
et épinards



Romarin



Noix de Grenoble,  
hachées



Vinaigre de vin rouge



Ail

BONJOUR GELÉE DE POIVRONS ROUGES

Sucrée, salée et texturée : le parfait condiment pour couronner un délicieux pain plat!

## D'ABORD

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

### Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, petite poêle antiadhésive, papier d'aluminium, grand bol, fouet, grande poêle antiadhésive

### Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Pitas grecs	2	4
Oignon jaune	113 g	226 g
Gelée de poivrons rouges	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Brie	125 g	250 g
Mélange roquette et épinards	56 g	113 g
Romarin	1 branche	2 branches
Noix de Grenoble, hachées	28 g	56 g
Vinaigre de vin rouge	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Ail	6 g	12 g
Sucre*	1 ¼ c. à thé	2 ½ c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

### 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 en mentionnant  
#LaVieHelloFresh  
Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002  
bonjour@hellofresh.ca  
HelloFresh.ca



### Faire caraméliser les oignons

Peler l'**oignon** et le couper en deux, puis en tranches de 1,25 cm (½ po). Peler, puis émincer l'**ail**. Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **tranches d'oignon**. **Saler**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce les **oignons** ramollissent légèrement. Ajouter l'**ail** et **1 c. à thé de sucre** (doubler la quantité pour 4 personnes). Poursuivre la cuisson de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient bien dorés.



### Assembler les mini pizzas

Disposer les **pitats grecs** sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium. Faire griller au **centre** du four de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Retourner les **pitats**. Répartir la **gelée de poivrons rouges** sur les **pitats grillés**, puis garnir d'**oignons caramélisés** et de **tranches de brie**. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson; 2 pitats par plaque à cuisson.)



### Préparer

Pendant que les morceaux d'**oignon** cuisent, détacher et hacher finement **1 c. à soupe de feuilles de romarin** (doubler la quantité pour 4 personnes). Couper le **brie** en tranches de 1,25 cm (½ po). Dans un grand bol, fouetter le **vinaigre** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**. Réserver.



### Faire cuire les mini pizzas

Faire cuire les **mini pizzas assemblées** au **centre** du four jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **garnitures** soient chaudes, de 3 à 4 minutes. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, faire cuire une plaque à cuisson à la fois.) Pendant que les **mini pizzas** cuisent, ajouter le **mélange roquette et épinards** dans le grand bol contenant la **vinaigrette**. Bien mélanger.



### Faire griller les noix de Grenoble

Faire chauffer une petite poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter à la poêle sèche les **noix de Grenoble**, le **romarin**, **¼ c. à thé d'huile**, **¼ c. à thé de sel** et **¼ c. à thé de sucre** (doubler les quantités pour 4 personnes). Faire griller de 4 à 5 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'elles soient dorées (**CONSEIL** : Surveiller les aliments pour ne pas les brûler!)



### Terminer et servir

Couper les **mini pizzas** en quartiers. Garnir du **mélange roquette et épinards**, puis parsemer de **noix de Grenoble au romarin**.

## Le repas est prêt!