

# Naans aux crevettes et au pesto avec mozzarella

Familiale

Épicée (au goût)

30 minutes



Crevettes



Naan



Pesto au basilic



Mozzarella, râpée



Poivron



Citron



Bébés épinards



Flocons de piment



Tomate Roma



Purée d'ail

BONJOUR PESTO AU BASILIC

*Cette sauce sucrée et herbacée constitue une excellente base pour les pizzas et les pains plats!*

## D'abord

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

### Guide pour le niveau d'épice à l'étape 5 :

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

## Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, tamis, zesteur, 2 grands bols, papier parchemin, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Crevette	285 g	570 g
Naan	2	4
Pesto au basilic	¼ tasse	½ tasse
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Poivron	160 g	320 g
Citron	1	1
Bébés épinards	56 g	113 g
Flocons de piment 🌶️	¼ c. à thé	¼ c. à thé
Tomate Roma	80 g	160 g
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

## 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 rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002  
HelloFresh.ca

📱 @HelloFreshCA



## Griller les naans

- Disposer les **naans** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin.
- Badigeonner de **½ c. à soupe d'huile**. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., utiliser 2 plaques à cuisson tapissées de papier parchemin avec ½ c. à soupe d'huile chacune.)
- Griller dans le **bas** du four de 2 à 3 min, jusqu'à ce que les **naans** ramollissent. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., griller dans le haut et le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



## Cuire les poivrons et les crevettes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **poivrons**.
- Cuire de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **poivrons** soient tendres. Réserver dans une assiette.
- Dans la même poêle, ajouter les **crevettes** et **½ c. à soupe d'huile**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **crevettes** deviennent roses\*\*. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle. Cuire les crevettes en 2 étapes pour 4 pers., en utilisant ½ c. à soupe d'huile chaque fois.)



## Préparer et mélanger la vinaigrette

- Entre-temps, éviter le **poivron**, puis le couper en lanières de 0,5 cm (¼ po).
- Couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Zester, puis presser la **moitié** du **citron** (le citron entier pour 4 pers.). Couper le **reste** du **citron** en quartiers.
- Dans un grand bol, ajouter **1 c. à thé** de **pesto**, **½ c. à soupe** de **jus de citron** et **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler les qtés pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant. Réserver.



## Terminer les naans

- Sur la plaque, étendre le **reste** du **pesto** sur les **naans**.
- Garnir de **crevettes**, de **poivrons** et de **fromage**. Parsemer les **naans** de **¼ c. à thé** de **flocons de piment**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.)
- Griller les **naans assemblés** au **centre** du four de 2 à 3 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., griller les naans, une plaque à cuisson à la fois.) (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



## Préparer les crevettes

- À l'aide d'un tamis, égoutter et rincer les **crevettes**, puis les sécher avec un essuie-tout.
- Dans un autre grand bol, ajouter le **zeste de citron**, l'**ail**, les **crevettes** et **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.).
- **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.



## Terminer et servir

- Dans le grand bol contenant la **vinaigrette**, ajouter les **épinards** et les **tomates**. Remuer pour enrober.
- Couper les **naans** en morceaux.
- Répartir les **naans** et la **salade** dans les assiettes.
- Arroser du jus d'un **quartier de citron**, si désiré.

## Le souper, c'est réglé!