



Pizza au bœuf et au fromage façon Philadelphie avec salade verte

PRONTO 30 minutes



Lanières de bœuf



Poivron vert



Épices à pastrami



Vinaigre de vin rouge



Pain naan



Sauce marinara



Fromage parmesan



Fromage mozzarella, râpé



Mélange printanier

BONJOUR ÉPICES À PASTRAMI!
Un mélange sucré, salé, fumé et acidulé!

Bon départ

Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction griller, puis laver et sécher tous les aliments.

Sortez

Grand bol, fouet, plaque à cuisson, cuillères à mesurer, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Lanières de bœuf	285 g	570 g
Poivron vert	200 g	400 g
Épices à pastrami	1 c. à table	2 c. à table
Vinaigre de vin rouge	1 c. à table	2 c. à table
Pain naan	2	4
Sauce marinara	½ tasse	1 tasse
Fromage parmesan	¼ tasse	½ tasse
Fromage mozzarella, râpé	½ tasse	1 tasse
Mélange printanier	56 g	113 g
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte

** Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F; la taille affecte le temps de cuisson.

Allergènes

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



1. PRÉPARATION

Évider le **poivron**, puis le couper en lanières. Dans un grand bol, fouetter le **vinaigre**, **½ c. à thé de sucre** et **1 c. à table d'huile** (doubler l'**huile** et le sucre pour 4 pers). **Saler** et **poivrer**. Sécher le **bœuf** avec un essuie-tout, puis en couper les plus gros morceaux en deux. Saupoudrer d'**épices à pastrami**.



4. GRILLER LES NAANS

Pendant que les **poivrons** cuisent, disposer les **naans**, croûte vers le haut, sur une plaque à cuisson (2 plaques pour 4 pers). Griller au **centre** du four jusqu'à ce qu'ils soient brun doré, de 1 à 2 min. (**ASTUCE**: attention de ne pas les brûler!)



2. CUIRE LE BŒUF

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **½ c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis le **bœuf**. Cuire le **bœuf** en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'il brunisse, de 4 à 6 min. **** (NOTE**: cuire en 2 étapes pour 4 pers, en utilisant ½ c. à table d'huile chaque fois!) Réserver dans une assiette.



5. CUIRE LA PIZZA

Retourner les **naans** et les badigeonner de **sauce marinara**. Garnir de **bœuf** et de **poivrons**, puis saupoudrer de **parmesan** et de **mozzarella**. 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.)



3. CUIRE LES POIVRONS

Dans la même poêle à feu moyen-élevé, ajouter **½ c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis les **poivrons**. Cuire en remuant souvent jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croquants, de 3 à 4 min. **Saler** et **poivrer**. Réserver dans l'assiette de **bœuf**.



6. FINIR ET SERVIR

Ajouter le **mélange printanier** au bol de **vinaigrette**. Bien mélanger. **Saler** et **poivrer**. Couper la **pizza** en quartiers. Répartir la **pizza** et la **salade** dans les assiettes.

Le souper, c'est réglé!

Nous joindre

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

