

Pizza à croûte épaisse aux champignons

avec mozzarella, salade roquette-épinards et vinaigrette balsamique

VÉGÉ

35 minutes



En raison du volume de commandes, il se peut que des ingrédients soient remplacés par des produits équivalents. Suivez la recette comme d'habitude, avec les ingrédients que vous avez reçus.

Merci de votre compréhension.
À vos casseroles!



Pâte à pizza



Sauce marinara



Champignons
cremini



Mozzarella fraîche



Oignon rouge



Assaisonnement
italien



Mélange roquette
et épinards



Farine tout usage



Glaçage balsamique

D'ABORD

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Retirer la pâte à pizza du réfrigérateur pour l'amener à température ambiante, environ 30 minutes avant de commencer.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Cuillères à mesurer, grand bol, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive, plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po), essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Pâte à pizza	340 g	680 g
Sauce marinara	½ tasse	1 tasse
Champignons cremini	227 g	454 g
Mozzarella fraîche	125 g	250 g
Oignon rouge	113 g	113 g
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mélange roquette et épinards	56 g	113 g
Farine tout usage	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Glaçage balsamique	1 c. à soupe	2 c. à soupe
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



Préparer la pâte à pizza

Graisser un plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po) (plat de cuisson de 23 x 33 cm [9 x 13 po] pour 4 personnes) avec **2 c. à thé** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis saupoudrer de **farine**. Étirer la **pâte à pizza** dans une forme qui convient au plat. (**CONSEIL** : La pâte peut être collante! Il est recommandé de s'huiler les mains avant de travailler avec la pâte.) La placer dans le plat de cuisson préparé dans un endroit chaud et sans courants d'air.



Préparer la salade

Pendant que la **pizza** cuit, fouetter le **glaçage balsamique** et **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes) dans un grand bol. Ajouter le **mélange roquette et épinards**. **Saler** et **poivrer**. Réserver.



Faire cuire les légumes

Couper en deux, peler, puis trancher finement une **moitié** d'**oignon** (oignon entier pour 4 personnes). Couper et jeter les **pieds des champignons**, puis émincer les **champignons**. Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **champignons**, les **oignons** et la **moitié** de l'**assaisonnement italien**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent. **Saler** et **poivrer**. Retirer du feu.



Terminer et servir

Couper la **pizza** en quartiers (8 morceaux pour 4 personnes). Répartir les **morceaux de pizza** dans les assiettes. Servir la **salade** en accompagnement. Dans un petit bol allant au micro-ondes, mélanger le **reste** de la **sauce marinara** et le **reste** de l'**assaisonnement italien**. Faire cuire au micro-ondes pendant 30 secondes, jusqu'à ce que le tout soit chaud. Servir la **sauce** comme trempette.



Assembler et faire cuire la pizza

Sécher la **mozzarella** avec un essuie-tout. La déchirer en morceaux, puis **saler** et **poivrer**. Étirer la **pâte à pizza** de nouveau, jusqu'à ce qu'elle touche les bords du plat de cuisson. Badigeonner la **moitié** de la **sauce marinara** sur la **pâte à pizza**. Répartir le **mélange de champignons et d'oignons** sur la **sauce** et garnir de **mozzarella**. Faire cuire la **pizza** au **centre** du four de 24 à 26 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit entièrement cuite et dorée.**

Le repas est prêt!