

Pizza à la dinde façon tacos avec salade hachée

30 minutes



Dinde hachée



Sauce marinara



Oignons verts



Assaisonnement mexicain



Pâte à pizza



Petites tomates



Cheddar, râpé



Crème sure



Lime



Mélange printanier



Farine tout usage

BONJOUR ASSAISONNEMENT MEXICAIN

Voilà un amalgame de saveurs fumées, sucrées, salées et épicées!

D'abord

- Avant de commencer, retirer la pâte à pizza du réfrigérateur et la laisser reposer à température ambiante pendant 20 minutes.
- Préchauffer le four à 245 °C (475 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillère à rainures, zesteur, grand bol, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Dinde hachée	250 g	500 g
Sauce marinara	½ tasse	1 tasse
Oignons verts	2	2
Assaisonnement mexicain	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Pâte à pizza	340 g	680 g
Petites tomates	113 g	227 g
Cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Lime	1	1
Mélange printanier	56 g	113 g
Farine tout usage	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire 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, 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

Saupoudrer de **farine** les deux côtés de la **pâte**. Diviser la **pâte** en **deux morceaux égaux** (4 morceaux pour 4 personnes). Sur une plaque à cuisson, étendre **chaque morceau** et travailler la **pâte** jusqu'à l'obtention d'une forme plus ou moins ovale. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson.) Laisser reposer la **pâte** à température ambiante de 8 à 10 minutes.



Assembler et faire cuire les pizzas

S'enduire les mains de farine et étirer la **pâte** de nouveau pour agrandir les formes ovales. (**REMARQUE** : La pâte devrait conserver sa forme.) Étaler la **sauce marinara** sur **chaque morceau de pâte**. À l'aide d'une cuillère à rainures, garnir les **pizzas** du **mélange de dinde hachée** et parsemer de **fromage**. Faire cuire les **pizzas** au **centre** du four de 14 à 18 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, faire cuire les pizzas sur les grilles du centre et du haut, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



Préparer

Entre-temps, trancher finement les **oignons verts**. Couper les **tomates** en deux. Zester et presser la **moitié** de la **lime** (utiliser la lime entière pour 4 personnes). Couper le **reste** de la **lime** en quartiers.



Préparer la crème à la lime et la vinaigrette

Pendant que les **pizzas** cuisent, mélanger dans un petit bol la **crème sure** et le **zeste de lime**. **Saler** et **poivrer**. Dans un grand bol, fouetter le **jus de lime**, **1 c. à soupe d'huile** et **½ c. à thé de sucre** (doubler les quantités pour 4 personnes). Réserver.



Faire cuire la dinde

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis la **dinde**, l'**assaisonnement mexicain** et la **moitié** des **oignons verts**. Faire poêler la **dinde** de 5 à 6 minutes en la défaisant en morceaux, jusqu'à ce qu'elle soit entièrement cuite**. **Saler** et **poivrer**. Retirer la poêle du feu.



Terminer et servir

Ajouter le **mélange printanier** et les **tomates** au grand bol contenant la **vinaigrette**. Bien mélanger. Couper les **pizzas à la dinde façon tacos** en tranches et les répartir dans des assiettes. Parsemer du **reste** des **oignons verts** et couronner d'un soupçon de **crème à la lime**. Arroser du jus d'un **quartier de lime**, au goût. Servir la **salade** en accompagnement.

Le repas est prêt!