

Pizza à la sauce marinara épicée et à la mozzarella fraîche

avec salade verte aux poivrons

Végé

Épicée

35 minutes



Pâte à pizza



Mozzarella fraîche



Poivron



Poireau, émincé



Sauce marinara



Sel d'ail



Vinaigre de vin rouge



Moutarde de Dijon



Mélange printanier



Flocons de piment



Farine tout usage

BONJOUR MOZZARELLA

De la mozzarella fraîche, délicate et crémeuse, qui crée les fameux filets fromagés dont nous raffolons tous!

D'abord

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

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 2 :

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

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, grand bol, papier parchemin, fouet, essuie-tout, petit bol

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Pâte à pizza	340 g	680 g
Mozzarella fraîche	125 g	250 g
Poivron	160 g	320 g
Poireau, émincé	56 g	113 g
Sauce marinara	½ tasse	1 tasse
Sel d'ail	½ c. à thé	1 c. à thé
Vinaigre de vin rouge	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Moutarde de Dijon	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mélange printanier	113 g	227 g
Flocons de piment 🌶️	1 c. à thé	1 c. à thé
Farine tout usage	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	1 ¼ c. à thé	2 ½ c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

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 ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

📱 @HelloFreshCA



Préparer la pâte

- Saupoudrer de **farine** les deux côtés de la **pâte**.
- Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, étirer la **pâte** pour former un ovale. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., utiliser 2 plaques à cuisson tapissées de papier parchemin.)
- Laisser reposer la **pâte** à température ambiante de 8 à 10 min.



Faire la salade

- Entre-temps, fouetter dans un grand bol la **moutarde**, le **vinaigre**, **1 c. à thé de sucre** et **2 c. à soupe d'huile** (doubler les qtés pour 4 pers.).
- Ajouter le **mélange printanier** et le **reste** des **poivrons**. **Saler** et **poivrer**, au goût. Bien mélanger.



Préparer

- Entre-temps, éviter le **poivron**, puis le couper en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Couper la **mozzarella** en tranches de 0,5 cm (¼ po) et les sécher avec un essuie-tout. Assaisonner de **¼ c. à thé de sel d'ail** (doubler la qté pour 4 pers.), puis **poivrer**. Réserver.
- Dans un petit bol, ajouter la **sauce marinara**, **¼ c. à thé de sel d'ail**, **¼ c. à thé de sucre** (doubler les qtés pour 4 pers.) et **¼ c. à thé de flocons de piment**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) **Poivrer** et bien mélanger. Réserver.



Terminer et servir

- Lorsque la **pizza** sera cuite, la laisser reposer de 2 à 3 min.
- Couper la **pizza** en pointes.
- Répartir les **pointes** et la **salade** dans les assiettes.
- Parsemer les **pointes** du **reste** des **flocons de piment**.

Le souper, c'est réglé!



Assembler et cuire la pizza

- S'enduire les mains de farine et étirer la **pâte** de nouveau pour agrandir la forme ovale. (**REMARQUE** : La pâte devrait conserver sa forme.)
- Étaler la **sauce marinara épicée** sur la **pâte**.
- Garnir de **poireaux**, de **mozzarella** et de la **moitié** des **poivrons**.
- Rôtir la **pizza** au **centre** du four de 14 à 18 min, jusqu'à ce qu'elle soit dorée et croustillante. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., cuire les pizzas au centre et dans le haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)