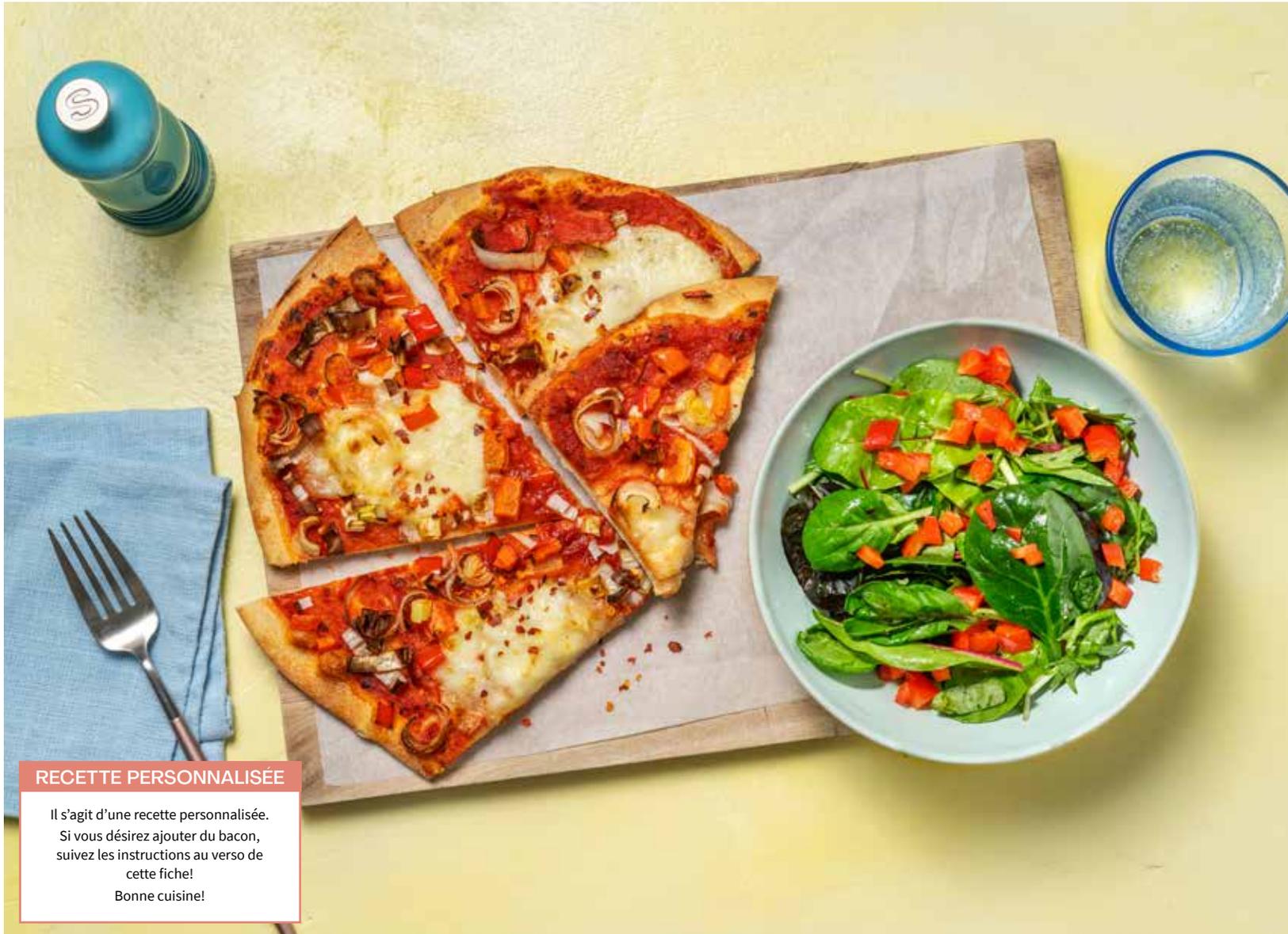


Pizza à la sauce marinara épicée et à la mozzarella fraîche avec salade verte aux poivrons

Végé

Épicée

35 minutes



RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.
Si vous désirez ajouter du bacon,
suivez les instructions au verso de
cette fiche!
Bonne cuisine!



Pâte à pizza



Bacon



Mozzarella fraîche



Poivron



Poireau, émincé



Sauce marinara



Sel d'ail



Vinaigrette italienne



Mélange printanier



Flocons de piment



Farine tout usage

BONJOUR MOZZARELLA FRAÎCHE

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

D'abord

- Avant de commencer, sortir la pâte à pizza du frigo 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, petit bol, essuie-tout

Ingrédients

| | 2 personnes | 4 personnes |
|-----------------------|--------------|--------------|
| Pâte à pizza | 340 g | 680 g |
| Bacon | 100 g | 200 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 |
| Vinaigrette italienne | 2 c. à soupe | 4 c. à soupe |
| Mélange printanier | 56 g | 113 g |
| Flocons de piment 🌶️ | 1 c. à thé | 1 c. à thé |
| Farine tout usage | 1 c. à soupe | 2 c. à soupe |
| Sucre* | ¼ c. à thé | ½ c. à thé |
| Sel et poivre* | | |

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F).

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

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



Préparer la pâte

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



Assembler la salade

- Entre-temps, ajouter dans un grand bol le **mélange printanier** et le **reste** des **poivrons**.
- Arroser d'**un filet** de **vinaigrette italienne**. **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger.

Si vous avez choisi d'ajouter du **bacon**, couper les **tranches** en morceaux de 2,5 cm (1 po). Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter le **bacon** et **2 c. à soupe** d'**eau** (doubler la qté pour 4 pers.). Cuire de 5 à 7 min, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant**. Retirer du feu. À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout. Réserver. Lorsque la **pizza** sera sortie du four, la parsemer de **bacon**.



Préparer

- Entre-temps, évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Couper la **mozzarella** en tranches de 0,5 cm (¼ po), puis 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 **sucré** (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**, puis bien mélanger. Réserver.



Terminer et servir

- Laisser refroidir la **pizza** de 2 à 3 min avant de servir.
- Couper la **pizza** en pointes.
- Répartir la **pizza** et la **salade** dans les assiettes.
- Parsemer la **pizza** du **reste** des **flocons de piment**, si désiré.

Le souper, c'est réglé!