

Pizza au bacon et au pepperoni

avec croûte au beurre à l'ail et miel piquant

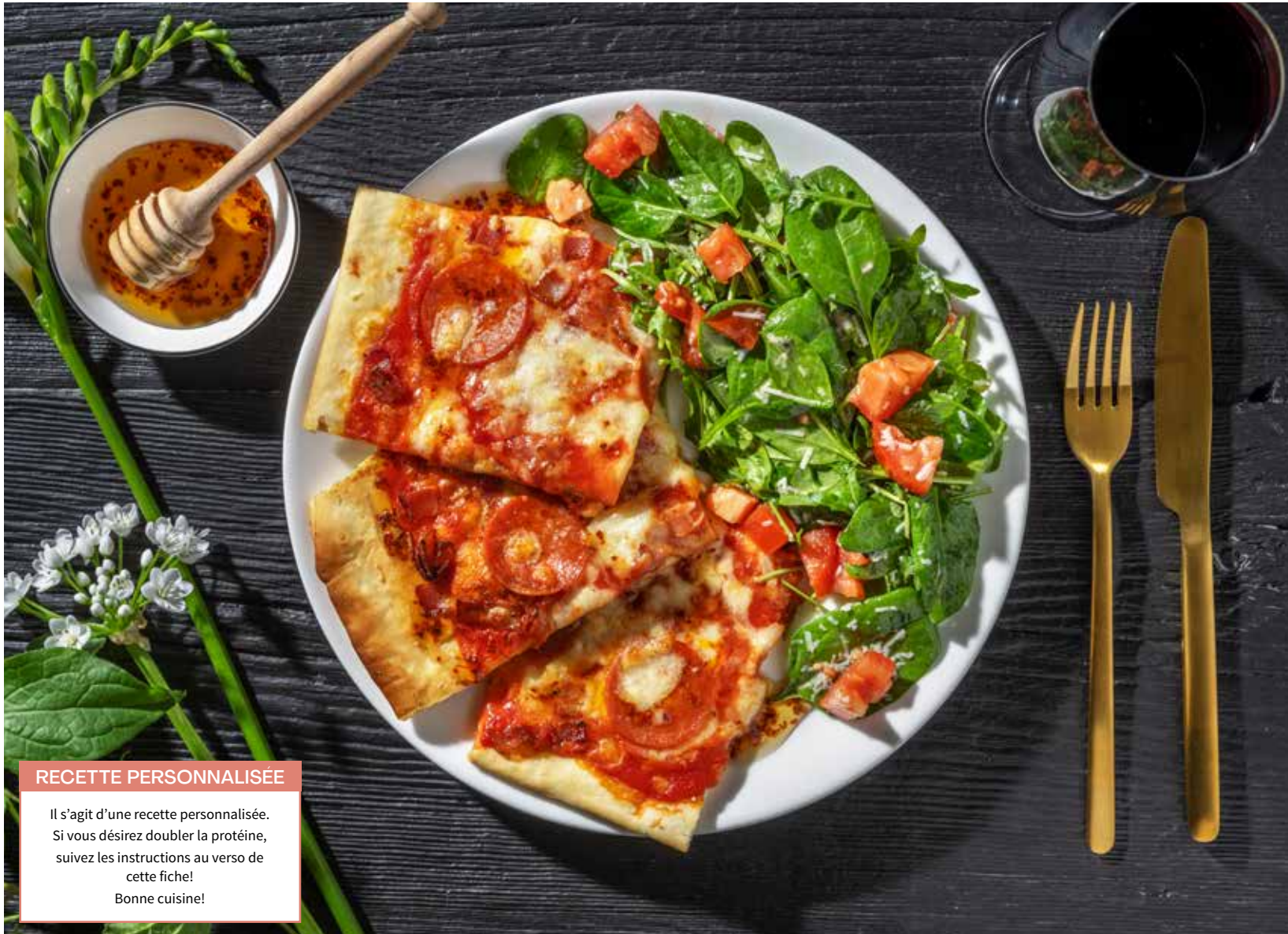
Soirée pizza

Épicée (au goût)

35 minutes



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.



RECETTE PERSONNALISÉE

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



Pepperoni



Doubles tranches de bacon



Tranches de bacon



Pâte à pizza



Base de sauce tomate



Parmesan, râpé grossièrement



Mozzarella fraîche



Vinaigre de vin rouge



Miel



Gousses d'ail



Flocons de piment



Tomate Roma



Mélange roquette et épinards

D'abord

- Avant de commencer, sortir du frigo la pâte à pizza et la laisser reposer à température ambiante de 20 à 30 min.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Préchauffer le four à 245 °C (475 °F).

Unités de mesure à chaque étape	1 c. à soupe	(2 c. à soupe)	d'huile
	2 personnes	4 personnes	Ingrédient

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 5 :

- Doux : ¼ c. à thé (¼ c. à thé)
- Moyen : ½ c. à thé (½ c. à thé)
- Épicé : ¾ c. à thé (1 c. à thé)

Matériel requis

Plaque à cuisson, pellicule plastique, cuillère à rainures, grand bol, papier parchemin, petite casserole, 2 petits bols, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Pepperoni	175 g	350 g
Tranches de bacon	200 g	400 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Pâte à pizza	340 g	680 g
Base de sauce tomate	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Parmesan, râpé grossièrement	½ tasse	1 tasse
Mozzarella fraîche	125 g	250 g
Vinaigre de vin rouge	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Miel	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Gousses d'ail	1	2
Flocons de piment 🌶️	1 c. à thé	1 c. à thé
Tomate Roma	95 g	190 g
Mélange roquette et épinards	56 g	113 g
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Farine tout usage*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Huile*		
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 soya, des sulfites, des noix et du blé.



Préparer la pâte

- Saupoudrer les deux côtés de la **pâte d'un peu de farine**. (**CONSEIL** : Tout type de farine ou de semoule de maïs convient.)
- 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.)
- Couvrir lâchement d'une pellicule plastique. Laisser reposer la **pâte** à température ambiante de 8 à 10 min.



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 mesurer environ 25 x 33 cm [10 x 13 po] et conserver sa forme.)
- Badigeonner de **beurre à l'ail**, surtout le bord extérieur.
- Étendre la **base de sauce tomate** sur la **pâte**. **Saler**.
- Dans un petit bol, réserver **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **parmesan**. Déchirer la **mozzarella** en morceaux. Parsemer la **base de sauce tomate** du **reste** du **parmesan** et de la **moitié** de la **mozzarella déchirée**.
- Garnir de **pepperoni** et de **bacon**, puis du **reste** de la **mozzarella déchirée**.
- Cuire au **centre** du four de 12 à 14 min, jusqu'à ce que la **pizza** 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.)



Préparer et cuire le bacon

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.
- Couper le **bacon** sur la largeur en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Ajouter le **bacon** à la poêle chaude. Cuire de 4 à 5 min, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il commence à devenir croustillant**.
- Retirer du feu. À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout.

Si vous avez choisi le **double bacon**, ne pas surcharger la poêle. Au besoin, cuire en plusieurs étapes.



Préparer le miel piquant et assembler la salade

- Entre-temps, couper la **tomate** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Dans la même casserole (celle de l'étape 3), ajouter le **reste** du **miel** et ½ c. à thé de **flocons de piment**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.)
- Chauffer la casserole à feu moyen pendant 30 s, jusqu'à ce que le **miel** soit chaud et liquide. Retirer la casserole du feu. (**CONSEIL** : Il est aussi possible de réchauffer le miel avec les flocons de piment dans un petit bol allant au micro-ondes.)
- Lorsque la **pizza** sera cuite, ajouter les **tomates**, le **mélange roquette et épinards** et le **parmesan réservé** dans le bol contenant la **vinaigrette**. Bien mélanger.



Préparer le beurre à l'ail et la vinaigrette

- Entre-temps, chauffer une petite casserole à feu moyen. (**CONSEIL** : Il est aussi possible de réchauffer le beurre avec l'ail dans un petit bol allant au micro-ondes pendant 30 s au micro-ondes.)
- Ajouter **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre**, puis tourner la casserole jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter l'**ail**. Cuire pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que l'**ail** dégage son arôme. Réserver le **beurre à l'ail** dans un petit bol.
- Essuyer la casserole avec précaution.
- Dans un grand bol, ajouter le **vinaigre**, ¼ c. à thé (½ c. à thé) de **miel** et 1 ½ c. à soupe (1 ½ c. à soupe) d'**huile**. **Salier** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger en fouettant.



Terminer et servir

- Laisser refroidir la **pizza** de 3 à 5 min.
- Couper en pointes, puis arroser d'un **filet de miel piquant**.
- Parsemer du **reste** des **flocons de piment**, si désiré.
- Servir la **salade** en accompagnement.

Le souper, c'est réglé!