

Pizza au bœuf épicé à l'italienne

avec salade du jardin fraîche

Rapido

Épicée

30 Minutes



Bœuf haché



Pâte à pizza



Farine tout usage



Sauce marinara



Mozzarella, râpée



Graines de fenouil



Sauce piquante



Purée d'ail



Chapelure italienne



Mélange printanier



Petites tomates



Vinaigre de vin rouge

BONJOUR MOZZARELLA

Un fromage crémeux qui rehausse n'importe quelle pizza!

D'abord

- Avant de commencer, retire la pâte à pizza du réfrigérateur 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 (doubler la quantité pour 4 personnes) :

- Doux : 1 c. à thé
- Moyen : 2 c. à thé
- Épicé : 1 c. à soupe
- Très épicé : 2 c. à soupe

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillère à rainures, grand bol, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 Personnes	4 Personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Pâte à pizza	340 g	680 g
Farine tout usage	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sauce marinara	½ tasse	1 tasse
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Graines de fenouil	1 c. à thé	2 c. à thé
Sauce piquante 🌶️	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Chapelure italienne	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Mélange printanier	56 g	113 g
Petites tomates	113 g	227 g
Vinaigre de vin rouge	1 c. à soupe	2 c. à soupe
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).

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.



1 Préparer la pâte

Saupoudrer de **farine** les deux côtés de la **pâte**. Diviser la **pâte** en **deux morceaux égaux** (doubler 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.



4 Faire cuire le bœuf

Pendant que les **pizzas** cuisent, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à moyen-élevé. Ajouter le **mélange de bœuf**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en dé faisant le **bœuf** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée et qu'il soit doré**. À l'aide d'une cuillère à rainures, garnir les **pizzas** de **bœuf** et les remettre au four pour terminer la cuisson.



2 Préparer la garniture de bœuf

Pendant que la **pâte** se repose, ajouter dans un bol moyen le **bœuf**, la **chapelure italienne**, **1 c. à soupe** de **sauce piquante** (**REMARQUE** : Se référer au guide pour le niveau d'épice), les **graines de fenouil**, la **purée d'ail**, la **moitié** du **vinaigre**, **¼ c. à thé** de **sel** et **¼ c. à thé** de **poivre** (doubler les quantités pour 4 personnes). Bien mélanger pour bien combiner.



5 Préparer la salade

Lorsque les **pizzas** seront presque cuites, couper les **tomates** en deux. Dans un grand bol, mélanger le **vinaigre restant** et **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). Ajouter le **mélange printanier** et les **tomates**, puis bien mélanger. **Saler** et **poivrer**.



3 Faire cuire les pizzas

S'enduire les mains de farine et étirer la **pâte** de nouveau pour agrandir les **deux formes ovales**. (**REMARQUE** : La pâte devrait conserver sa forme à cette étape.) Badigeonner la **pâte** de **sauce marinara**, puis saupoudrer de **fromage**. **Saler** et **poivrer**. Faire rôtir 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.)



6 Terminer et servir

Couper les **pizzas** en tranches. Répartir les **pizzas** et la **salade** dans les assiettes. Servir la **sauce piquante restante** comme trempette.

Le repas est prêt!