

Pizza au pepperoni d'inspiration toscane

avec croûte à l'ail et salade crémeuse

Soirée pizza

40 minutes



Pepperoni



Pâte à pizza



Poivrons rouges rôtis



Mozzarella, râpée



Parmesan, râpé grossièrement



Gousses d'ail



Sauce marinara



Mélange printanier



Vinaigrette à l'ail et au parmesan à base de plantes



Olives mélangées



Petites tomates



Pesto de tomates séchées

BONJOUR POIVRONS ROUGES RÔTIS

Ces poivrons au goût légèrement fumé et sucré sont un cran au-dessus des poivrons crus!

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.

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, râpe, pinceau à pâtisserie en silicone, grand bol, papier parchemin, petit bol, fouet, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Pepperoni	175 g	350 g
Pâte à pizza	340 g	680 g
Poivrons rouges rôtis	170 ml	340 ml
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Gousses d'ail	1	2
Sauce marinara	½ tasse	1 tasse
Mélange printanier	56 g	113 g
Vinaigrette à l'ail et au parmesan à base de plantes	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Olives mélangées	30 g	60 g
Petites tomates	113 g	227 g
Pesto de tomates séchées	¼ tasse	½ tasse
Farine tout usage*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
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-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

    @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.



Cuire la pizza

- Rôtir la **pizza** au **centre** du four de 15 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.)



Préparer la garniture

- Entre-temps, égoutter et sécher les **poivrons rouges rôtis** avec un essuie-tout, puis les émincer.
- Égoutter, puis trancher les **olives**.
- Couper les **tomates** en deux.
- Dans un petit bol, mélanger la **sauce marinara** et le **pesto de tomates séchées**.



Préparer le beurre à l'ail et assembler la salade

- Lorsque la **pizza** sera presque cuite, peler, puis émincer ou presser l'**ail**.
- Dans un bol moyen allant au micro-ondes, ajouter **2 c. à soupe** de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.) et l'**ail**. Fondre au micro-ondes à température élevée de 15 à 30 s.
- Dans un grand bol, ajouter la **moitié** de la **vinaigrette à l'ail et au parmesan** et **1 c. à soupe** d'**eau** (doubler la qté pour 4 pers.). **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Dans le bol contenant la **vinaigrette**, ajouter les **tomates**, le **mélange printanier** et le **reste** du **parmesan**. **Salier** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.



Assembler la pizza

- S'enduire les mains de **farine** et étirer la pâte de nouveau pour obtenir une forme ovale de 25,5 x 33 cm (10 x 13 po). (**REMARQUE** : La pâte devrait conserver sa forme.)
- Étendre la **moitié** du **mélange de sauce** sur la **pâte**.
- Parsemer de **mozzarella** et de la **moitié** du **parmesan**.
- Garnir de **poivrons rouges rôtis**, d'**olives** et d'**autant** de **pepperonis** que désiré.



Terminer et servir

- Lorsque la **pizza** sera cuite, badigeonner la **croûte** de **beurre à l'ail**.
- Laisser la **pizza** reposer de 2 à 3 min avant de servir.
- Couper la **pizza** en pointes.
- Répartir la **pizza** et la **salade** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **vinaigrette à l'ail et au parmesan** et le **reste** de la **sauce marinara** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!