



BONJOUR PÂTE PHYLLO

Mince comme du papier, cette pâte souvent utilisée en pâtisserie forme une délicieuse croûte à pizza!

TEMPS: 35 MIN



Pâte phyllo



Confiture
de figes



Courgette



Sauce tomate
à pizza



Pesto de basilic



Fromage feta,
émietté



Vinaigre
balsamique



Bébé roquette



Amandes
tranchées



Moutarde
de Dijon

SORTEZ

- Plaque à cuisson
- Papier parchemin
- Fouet
- Cuillères à mesurer
- Grand bol
- Pinceau en silicone
- Grande poêle antiadhésive
- Sel et poivre
- Huile d'olive ou de canola

INGRÉDIENTS

2 pers | 4 pers

- Pâte phyllo 1 170 g | 340 g
- Confiture de figues 1 c. à table | 2 c. à table
- Courgette 200 g | 400 g
- Sauce tomate à pizza ½ tasse | 1 tasse
- Pesto de basilic 2,5 2 c. à table | 4 c. à table
- Fromage feta, émietté 2 ½ tasse | 1 tasse
- Vinaigre balsamique 9 1 c. à table | 2 c. à table
- Bébé roquette 113 g | 227 g
- Amandes tranchées 5 28 g | 56 g
- Moutarde de Dijon 6,9 ½ sc. à table | 1 c. à table

ALLERGENS | ALLERGÈNES

Some ingredients are produced in a facility that also processes milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soya, les sulfites, les noix et le blé.

- 0 Fish/Poisson
- 1 Wheat/Blé
- 2 Milk/Lait
- 3 Egg/Oeuf
- 4 Soy/Soja
- 5 Tree Nut/Noix
- 6 Mustard/Moutarde
- 7 Peanut/Cacahuète
- 8 Sesame/Sésame
- 9 Sulphites/Sulfites
- 10 Crustacean/Crustacé
- 11 Shellfish/Fruit de Mer

*Wash and dry all produce.



BON DÉPART



Préchauffer le four à **425 °F** (pour cuire la pizza). Commencer à cuisiner lorsque le four est à la bonne température! À l'étape 1, couvrir les feuilles de phyllo non utilisées avec un linge pour éviter qu'elles ne sèchent!



1 PRÉPARATION
Laver et sécher tous les aliments.*
Dérouler la **pâte phyllo**. Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, empiler **2 feuilles de phyllo**. (**NOTE:** pour 4 pers, empiler 2 autres feuilles sur une autre plaque pour faire 2 pizzas.) Badigeonner la **phyllo** de **2 c. à thé d'huile**. Continuer à empiler la **phyllo** 2 feuilles à la fois et à la badigeonner d'**huile** jusqu'à l'obtention d'une pile de **10 feuilles** (2 piles pour 4 pers).



4 ASSEMBLAGE
En laissant une bordure de 2,5 cm (1 po), badigeonner la **phyllo** d'une mince couche de **sauce à pizza**. Garnir de **courgettes**, de **la moitié** de la **feta** et de touches de **pesto**. Replier la bordure vers l'intérieur pour créer une croûte de 1,25 cm (½ po) et presser fermement pour qu'elle colle. Badigeonner la **bordure** de **2 c. à thé d'huile**. Cuire au **centre** du four jusqu'à ce que la **phyllo** soit brun doré, de 16 à 17 min.

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh | (855) 272-7002 | HelloFresh.ca | bonjour@hellofresh.ca



2 PRÉPARATION
Couper la **courgette** en deux sur la longueur, puis en demi-lunes de 0,5 cm (¼ po).



5 PRÉPARER LA SALADE
Entre-temps, dans la même poêle sèche à feu moyen, ajouter les **amandes**. Griller en remuant jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 4 à 5 min. (**ASTUCE:** attention de ne pas les brûler!) Dans un grand bol, fouetter la **moutarde**, la **confiture de figes**, **1 c. à table** de **vinaigre** (doubler pour 4 pers) et **2 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers). Ajouter la **roquette**, puis **saler** et **poivrer**. Mélanger, puis saupoudrer d'**amandes grillées**.



3 CUIRE LA COURGETTE
Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter la **courgette**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 2 à 3 min.



6 FINIR ET SERVIR
Garnir la **pizza** de **la moitié** de la **salade**. Parsemer **du reste** de **feta**. Couper la **pizza** en tranches et répartir dans les assiettes. Servir avec **le reste** de **salade**.

UN MATCH PARFAIT

La confiture de figes accompagne bien les fromages vieillissés comme le cheddar!