

Pizza blanche aux courgettes et à la ricotta avec salade du jardin

Végé

35 Minutes



Ricotta



Pâte à pizza



Courgettes



Mozzarella, râpée



Mélange roquette et épinards



Citron



Mini concombre



Petites tomates



Parmesan, râpé



Assaisonnement italien



Farine tout usage



Sel d'ail

BONJOUR RICOTTA

Ce fromage mou et polyvalent se prête tout aussi bien à des mets salés que sucrés!

D'abord

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

Matériel requis

Plaque à cuisson, zesteur, cuillères à mesurer, grand bol, papier parchemin, petit bol

Ingrédients

	2 Personnes	4 Personnes
Ricotta	100 g	200 g
Pâte à pizza	340 g	680 g
Courgettes	200 g	400 g
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Mélange roquette et épinards	113 g	227 g
Citron	1	2
Mini concombres	132 g	264 g
Petites tomates	113 g	227 g
Parmesan, râpé	¼ tasse	½ tasse
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Farine tout usage	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sucre*	1 c. à thé	2 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

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.

Nous joindre

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



Préparer la pâte

Saupoudrer de **farine** les deux côtés de la **pâte**. Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, étirer la **pâte** et former une forme plus ou moins ovale. (**REMARQUE** : Utiliser 2 plaques à cuisson pour 4 personnes.) Laisser reposer la **pâte** à température ambiante de 8 à 10 minutes.



Préparer la salade

Lorsque la **pizza** est presque prête, mélanger dans le même grand bol (celui de l'étape 3) le **reste** du **jus de citron**, **1 c. à thé** de **sucre** et **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). Ajouter les **tomates**, les **concombres** et le **mélange roquette et épinards**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



Préparer

Pendant que la **pâte** se repose, couper les **courgettes** en rondelles de 0,5 cm (¼ po). Zester, puis presser le **citron**. Couper le **concombre** en demi-lunes de 0,5 cm (¼ po). Couper les **tomates** en deux. Dans un petit bol, ajouter la **ricotta**, le **zeste de citron** et **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**. Bien mélanger.



Terminer et servir

Laisser la **pizza** reposer de 2 à 3 minutes, puis la couper en pointes. Répartir la **pizza** et la **salade** dans les assiettes. Parsemer la **salade** de **parmesan**.

Le repas est prêt!



Terminer la pizza

Dans un grand bol, ajouter les **courgettes**, l'**assaisonnement italien**, le **sel d'ail**, la **moitié** du **jus de citron** et **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Poivrer**, puis bien mélanger. Avec les mains enfarinées, étirer la **pâte** de nouveau pour obtenir une **grande** forme ovale. (**REMARQUE** : La pâte devrait conserver sa forme à cette étape.) Étaler la **ricotta au citron** sur la **pâte**. Garnir de **mozzarella**, puis de **courgettes**. Faire cuire la **pizza** au **centre** du four de 14 à 18 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée et croustillante. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, faire cuire les pizzas sur les grilles du centre et du haut, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)