

Pizza caprese

avec salade fraîche du jardin

Végé

30 Minutes



Pâte à pizza



Bocconcinis



Petites tomates



Pesto au basilic



Assaisonnement italien



Glaçage balsamique



Mélange roquette et épinards



Basilic



Citron



Ail



Mini concombre



Farine tout usage

BONJOUR BOCCONCINIS

Ces « petites bouchées » de mini-mozzarella sont crémeuses et délicieuses!

D'abord

- Avant de commencer, retirer 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.

Matériel requis

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

Ingrédients

	2 Personnes	4 Personnes
Pâte à pizza	340 g	680 g
Bocconcinis	100 g	200 g
Petites tomates	113 g	227 g
Pesto au basilic	56 g	112 g
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Glaçage balsamique	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Mélange roquette et épinards	113 g	227 g
Basilic	7 g	14 g
Citron	1	2
Ail	3 g	6 g
Mini concombre	132 g	264 g
Farine tout usage	2 c. à soupe	4 c. à soupe
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 rejoindre

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



Étirer 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** : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson.) Laisser reposer la **pâte** à température ambiante de 8 à 10 minutes.



Préparer la salade

Lorsque la **pizza** est presque prête, fouetter dans le même grand bol (celui de l'étape 2) le **jus de citron restant**, la **moitié** du **glaçage balsamique** et **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). Ajouter le **mélange roquette et épinards** et les **concombres**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger.



Préparer

Couper les **tomates** en deux. Trancher finement le **concombre**. Zester, puis presser le **citron**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Déchirer les **bocconcinis** en petits morceaux. Dans un grand bol, mélanger l'**assaisonnement italien**, les **bocconcinis**, l'**ail**, le **zeste de citron**, les **tomates**, la **moitié** du **jus de citron** et **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler et poivrer**.



Terminer et servir

Déchirer le **basilic** et le parsemer sur la **pizza**, puis couper la **pizza** en morceaux. Répartir la **salade** et la **pizza** dans les assiettes. Arroser du **glaçage balsamique restant**.

Le repas est prêt!



Terminer la pizza

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 le **pesto** sur la **pâte**, puis parsemer du **mélange de bocconcinis**. 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.)