

Pizza épicée au bacon et au pepperoni

avec croûte au beurre à l'ail arrosée d'un filet de miel piquant

Soirée pizza

Épicée

35 minutes



Pepperoni



Tranches de bacon



Pâte à pizza



Base de sauce tomate



Parmesan, râpé grossièrement



Mozzarella fraîche



Vinaigre de vin rouge



Miel



Gousses d'ail



Flocons de piment



Tomate Roma



Mélange roquette et épinards

BONJOUR MOZZARELLA FRAÎCHE

De la mozzarella fraîche, délicate et crémeuse, qui crée les fameux filets fromagés dont nous raffolons tous!

D'abord

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

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 5 (doubler la qté pour 4 pers.):

- Doux : ½ c. à thé
- Moyen : ¼ c. à thé
- Épicé : ½ c. à thé

Matériel requis

Plaque à cuisson, pellicule plastique, cuillère à rainures, grand bol, papier parchemin, petite casserole, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout, 2 petits bols

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Pepperoni	175 g	350 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Pâte à pizza	340 g	680 g
Base de sauce tomate	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Parmesan, râpé grossièrement	½ tasse	1 tasse
Mozzarella fraîche	125 g	250 g
Vinaigre de vin rouge	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Miel	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Gousses d'ail	1	2
Flocons de piment 🌶️	1 c. à thé	1 c. à thé
Tomate Roma	80 g	160 g
Mélange roquette et épinards	56 g	113 g
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Farine tout usage*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F).

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.



Préparer la pâte

- Saupoudrer les deux côtés de la **pâte d'un peu de farine**. (CONSEIL : Tout type de farine ou de semoule de maïs convient.)
- 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.)
- Couvrir lâchement d'une pellicule plastique. Laisser reposer la **pâte** à température ambiante de 8 à 10 min.



Assembler et cuire la pizza

- Avec les mains **farinées**, étirer la **pâte** de nouveau pour agrandir la forme ovale. (REMARQUE : La pâte devrait mesurer environ 25 x 33 cm [10 x 13 po] et conserver sa forme.)
- Badigeonner la **pâte** de **beurre à l'ail**, surtout le bord extérieur. Étendre la **base de sauce tomate** sur la **pâte**. **Saler**.
- Dans un petit bol, réserver **2 c. à soupe de parmesan** (doubler la qté pour 4 pers.). Parsemer la **pâte** du **reste du parmesan**, puis déchirer la **moitié** de la **mozzarella** sur le tout.
- Garnir de **pepperoni** et de **bacon**, puis déchirer le **reste** de la **mozzarella** sur le tout.
- Cuire au **centre** du four de 12 à 14 min, jusqu'à ce que la **pizza** 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 et cuire le bacon

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Pendant que la poêle chauffe, peler, puis hacher ou presser l'**ail**.
- Couper le **bacon** sur la largeur en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Ajouter le **bacon** à la poêle chaude. Cuire de 4 à 5 min, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il commence à devenir croustillant**.
- Retirer du feu. À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout.



Préparer le miel piquant et assembler la salade

- Entre-temps, couper la **tomate** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Dans la même casserole (celle de l'étape 3), ajouter le **reste du miel** et **½ c. à thé de flocons de piment**. (REMARQUE : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) (CONSEIL : Il est aussi possible de réchauffer le miel avec les flocons de piment dans un petit bol allant au micro-ondes, jusqu'à ce que le miel soit chaud et liquide.)
- Chauffer la casserole à feu moyen pendant 30 s, jusqu'à ce que le **miel** soit chaud et liquide. Retirer la casserole du feu.
- Lorsque la **pizza** sera cuite, ajouter les **tomates**, le **mélange roquette et épinards** et le **parmesan réservé** dans le bol contenant la **vinaigrette**. Bien mélanger.



Préparer le beurre à l'ail et la vinaigrette

- Entre-temps, chauffer une petite casserole à feu moyen.
- Ajouter **2 c. à soupe de beurre** (doubler la qté pour 4 pers.) et tourner la casserole jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter l'**ail**. Cuire pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que l'**ail** dégage son arôme. Réserver le **beurre à l'ail** dans un petit bol. (CONSEIL : Il est aussi possible de réchauffer le beurre avec l'ail dans un petit bol pendant 30 s au micro-ondes.)
- Essuyer la casserole avec précaution.
- Dans un grand bol, ajouter le **vinaigre**, **¼ c. à thé de miel** et **1 ½ c. à soupe d'huile** (doubler les qtés pour 4 pers.). **Saler et poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.



Terminer et servir

- Laisser refroidir la **pizza** de 3 à 5 min.
- Couper la **pizza** en pointes, puis arroser d'**un filet de miel piquant**.
- Parsemer du **reste des flocons de piment**, si désiré.
- Servir la **salade** en accompagnement.

Le souper, c'est réglé!