

# Pizza sucrée-épicée au chorizo

avec mayo au paprika et salade

Découverte

35 minutes



Chorizo, sans boyau



Base pour sauce tomate



Mozzarella fraîche



Échalote



Sirop d'érable



Poblano



Pâte à pizza



Mayonnaise



Mélange paprika fumé et ail



Mélange printanier



Vinaigre de vin rouge



Farine tout usage

BONJOUR CHORIZO

Cette saucisse de porc assaisonnée est déjà pleine de saveur!

## 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, cuillères à mesurer, grand bol, papier parchemin, petit bol, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Chorizo, sans boyau	250 g	500 g
Base pour sauce tomate	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Mozzarella fraîche	125 g	250 g
Échalote	50 g	100 g
Sirop d'érable	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Poblano	160 g	320 g
Pâte à pizza	340 g	680 g
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Mélange paprika fumé et ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mélange printanier	56 g	113 g
Vinaigre de vin rouge	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Farine tout usage	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
Huile*		

Sel et poivre\*

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °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.*

## Nous joindre

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



## Préparer

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 recouvertes de papier parchemin pour 4 personnes.) Laisser reposer la **pâte** à température ambiante de 8 à 10 minutes. Entre-temps, évider puis couper le **poblano** en morceaux de 0,5 cm (¼ po), en retirant les graines pour un goût plus doux. (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape!) Peler, puis couper l'**échalote** en tranches de 0,5 cm (¼ po).



## Préparer la mayo au paprika

Entre-temps, ajouter dans un petit bol le **mélange paprika fumé et ail**, la **moitié** du **vinaigre** et la **mayonnaise**. **Saler et poivrer**. Bien mélanger.



## Faire cuire le chorizo

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter ½ c. à **soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **chorizo**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en défaisant la **saucisse** en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée\*\*. **Saler et poivrer**.



## Préparer la salade

Lorsque la **pizza** est presque prête, mélanger dans un grand bol le **reste** du **vinaigre**, ½ c. à **thé** de **sucre** et 1 c. à **soupe** d'**huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). Ajouter le **mélange printanier**. **Saler et poivrer**, puis remuer pour enrober.



## Assembler et faire cuire 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 la **base pour sauce tomate** sur la **pâte**. Déchirer le **fromage** sur la sauce. Garnir d'**échalotes**, de **poblanos**, puis de **chorizo**. **Saler et poivrer**. Faire cuire la **pizza** au **centre** du four de 15 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.)



## Terminer et servir

Lorsque la **pizza** est prête, la laisser reposer de 2 à 3 minutes. Couper la **pizza** en pointes, puis l'arroser de **sirop d'érable**. Répartir la **pizza** et la **salade** dans les assiettes. Servir avec la **mayo au paprika** comme trempette.

## Le repas est prêt!