

Pizza sucrée-épicée au chorizo

avec mayo au paprika et salade

Découverte

35 minutes



Chorizo, sans boyau



Base de sauce tomate



Mozzarella, râpée



Échalote



Sirop d'érable



Piment poblano



Pâte à pizza



Mayonnaise



Mélange paprika fumé et ail



Mélange printanier



Vinaigre de vin rouge



Farine tout usage

BONJOUR CHORIZO

Une saucisse de porc assaisonnée et débordante de saveur!

D'abord

- Avant de commencer, 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).
- 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 de sauce tomate | 4 c. à soupe | 8 c. à soupe |
| Mozzarella, râpée | ¾ tasse | 1 ½ tasse |
| Échalote | 50 g | 100 g |
| Sirop d'érable | 2 c. à soupe | 4 c. à soupe |
| Piment 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 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

** 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 rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



Préparer

- Saupoudrer de **farine** les deux côtés de la **pâte**.
- 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.)
- Laisser reposer la pâte à température ambiante de 8 à 10 min.
- 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**, puis bien mélanger.



Cuire le chorizo

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter ½ c. à soupe d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **chorizo**.
- Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **chorizo** en bouchées, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**. **Saler et poivrer**.



Assembler la salade

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



Assembler et cuire la pizza

- Avec les mains **farinées**, étirer la **pâte** de nouveau pour agrandir la forme ovale. (**REMARQUE** : La pâte devrait conserver sa forme.)
- Étendre la **base de sauce tomate** sur la **pâte**.
- Parsemer de **mozzarella**.
- Garnir d'**échalotes**, de **poblanos**, puis de **chorizo**. **Saler et poivrer**.
- Cuire au **centre** du four de 15 à 18 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.)



Terminer et servir

- Lorsque la **pizza** sera cuite, la laisser reposer de 2 à 3 min.
- Couper la **pizza** en pointes, puis l'arroser d'**un filet** de **sirop d'érable**.
- Répartir la **pizza** et la **salade** dans les assiettes. Servir la **mayo au paprika** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!