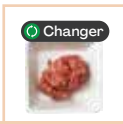




Pizza sucrée-épicée au chorizo

avec mayo au paprika et salade

35 minutes



Dinde hachée
250 g | 500 g

Protéine personnalisable **+** Ajouter **↻** Changer ou **×2** Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page [hellofresh.ca](https://www.hellofresh.ca)



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
1 | 2



Miel
2 | 4



Piment fort
1 | 2



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

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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Préparer

- 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.

- 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 **piment fort** 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).

2



Cuire le chorizo

🔄 **Changer** | **Dinde hachée**

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter ½ **c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **chorizo**.
- Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **chorizo** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- **Saler et poivrer**.

3



Assembler et cuire la pizza

- S'enduire les mains de **farine** et 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** et de **piments forts**, 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.)

4



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.

5



Assembler la salade

- Lorsque la **pizza** sera presque cuite, mélanger dans un grand bol le **reste** du **vinaigre**, ½ **c. à thé** (1 c. à thé) de **sucre** et 1 **c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**.
- Ajouter le **mélange printanier**. **Saler et poivrer**, puis remuer pour enrober.

6



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 **miel**.
- Répartir la **pizza** et la **salade** dans les assiettes. Servir la **mayo au paprika** comme trempette.

2 | Cuire la dinde hachée

🔄 **Changer** | **Dinde hachée**

Si vous avez choisi la **dinde hachée**, la faire cuire en suivant les mêmes instructions que celles pour le **chorizo****.

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.