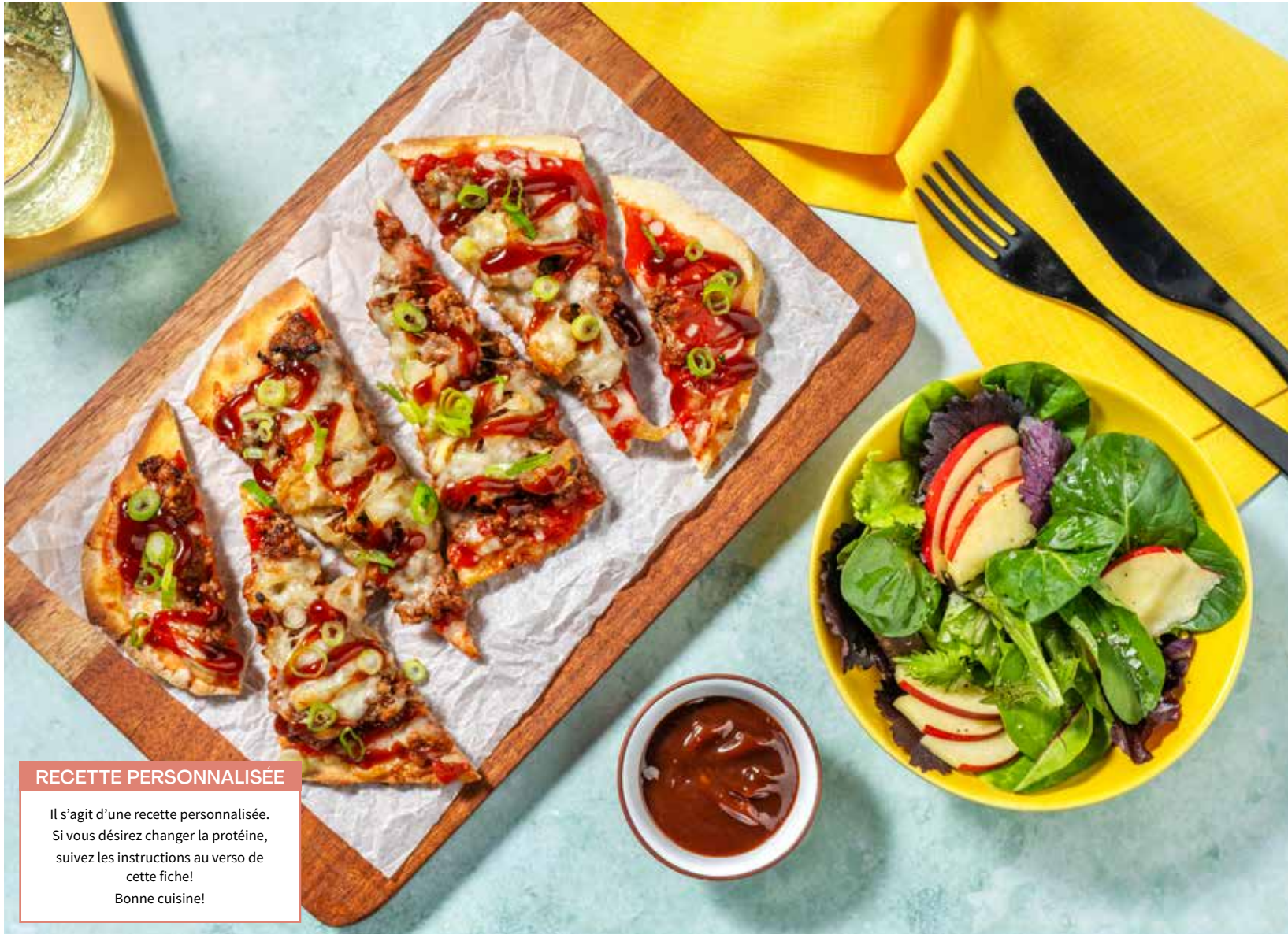


Pizzas sur pains plats au bœuf BBQ et à la mozzarella avec pomme et salade mixte

Familiale

30-40 minutes

**RECETTE PERSONNALISÉE**

Il s'agit d'une recette personnalisée.
Si vous désirez changer la protéine,
suivez les instructions au verso de
cette fiche!
Bonne cuisine!



Bœuf haché



Tranches de bacon



Pain plat



Pomme Gala



Oignon jaune



Mélange printanier



Oignon vert



Mozzarella, râpée



Sauce marinara



Sauce BBQ



Vinaigre de vin blanc

BONJOUR SAUCE BBQ*Une explosion de saveurs sucrées, salées et fumées!*

D'abord

- Avant de commencer, réchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, grand bol, papier parchemin, fouet, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Pain plat	2	4
Pomme Gala	1	2
Oignon jaune	113 g	226 g
Mélange printanier	56 g	113 g
Oignon vert	1	2
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Sauce marinara	½ tasse	1 tasse
Sauce BBQ	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
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) et 74 °C (165 °F), respectivement.

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

    @HelloFreshCA



Préparer et mariner les pommes

- Évider, puis couper la **pomme** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Émincer l' **oignon vert** .
- Peler, puis couper l' **oignon** en tranches de 1,25 cm (½ po).
- Dans un grand bol, ajouter le **vinaigre** , **1 c. à soupe** d' **huile** et **¼ c. à thé** de **sucre** (doubler les qtés pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer** , puis fouetter jusqu'à ce que le **sucre** se dissolve.
- Ajouter les **pommes** , puis bien mélanger. Réserver.



Griller les pains plats

- Entre-temps, disposer les **pains plats** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson recouvertes de papier parchemin pour 4 pers.)
- Griller au **centre** du four de 2 à 3 min, jusqu'à ce que les **pains plats** ramollissent. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir dans le **haut** et au **centre** du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



Cuire le bœuf

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe** d' **huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **bœuf** . Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **bœuf** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter.
- Ajouter la **moitié** de la **sauce BBQ** . Poursuivre la cuisson pendant 30 s, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** dégage son arôme. **Saler** et **poivrer** .
- Retirer du feu.
- Transférer le **bœuf** dans une assiette, puis couvrir pour garder chaud. Essuyer la poêle avec précaution.



Assembler et cuire les pizzas

- Étendre la **sauce marinara** sur les **pains plats grillés** .
- Garnir de **bœuf** et d' **oignons** , puis parsemer de **fromage** .
- Cuire au **centre** du four de 6 à 8 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **pains plats** soient dorés et croustillants. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., cuire dans le **haut** et au **centre** du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

Hacher grossièrement le **bacon** . Parsemer les **pains plats** de **bacon** avant de les garnir de **fromage** .



Cuire les oignons

- Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe** d' **huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **oignons** . Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. **Saler** et **poivrer** .
- Retirer du feu.
- Transférer les **oignons** dans l'assiette contenant le **bœuf** , puis couvrir pour garder chaud.

Si vous avez choisi d'ajouter du **bacon** , essayer soigneusement la poêle (de l'étape 3). Réchauffer la poêle à feu moyen. Ajouter le **bacon** et **2 c. à soupe** d' **eau** (doubler les qtés pour 4 pers.). Cuire, en retournant de temps en temps, jusqu'à ce qu'il soit croustillant, de 5 à 7 min.** Retirer du feu. À l'aide de pinces, transférer le **bacon** sur une assiette recouverte d'un essuie-tout. Réserver.



Terminer et servir

- Dans le bol contenant les **pommes marinées** , ajouter le **mélange printanier** . Bien mélanger.
- Couper les **pizzas sur pains plats** en pointes, puis arroser du **reste** de la **sauce BBQ** .
- Parsemer les **pizzas** d' **oignons verts** .
- Répartir les **pizzas** et la **salade** dans les assiettes.

Le souper, c'est réglé!