

# Pizzas au pepperoni toutes garnies

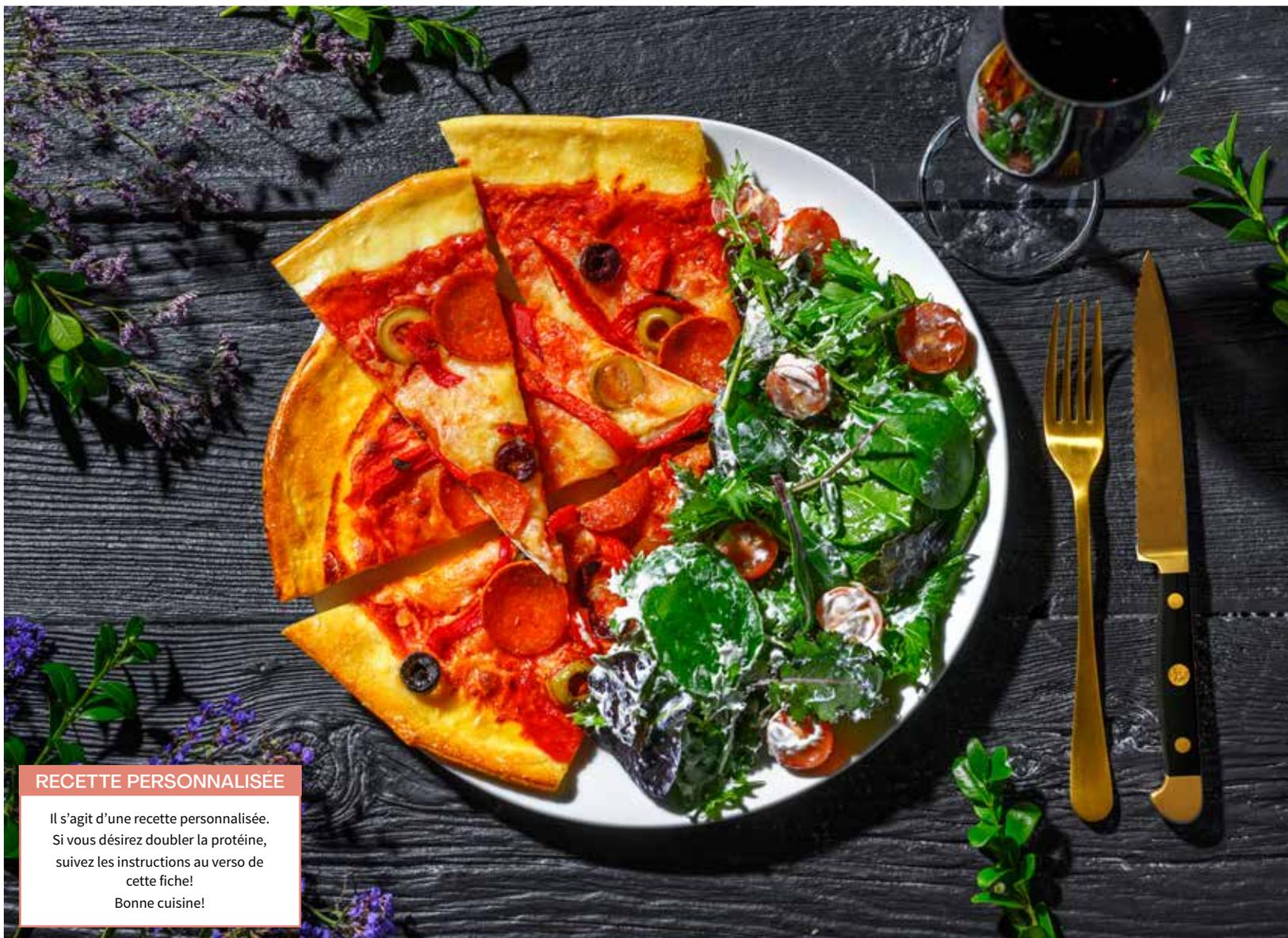
## avec croûte à l'ail et salade crémeuse

Soirée pizza

40 minutes



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



### RECETTE PERSONNALISÉE

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



Pepperoni



Double pepperoni



Pâte à pizza



Poivrons rôtis



Mozzarella, râpée



Parmesan, râpé grossièrement



Gousses d'ail



Sauce marinara



Mélange printanier



Vinaigrette à l'ail et au parmesan à base de plantes



Olives mélangées



Petites tomates



Pesto de tomates séchées

### BONJOUR POIVRONS ROUGES RÔTIS

Ces poivrons au goût légèrement fumé et sucré sont un cran au-dessus des poivrons crus!

## D'abord

- Avant de commencer, sortir la pâte à pizza du frigo 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.

Unités de mesure à chaque étape	1 c. à soupe	(2 c. à soupe)	d'huile
	2 personnes	4 personnes	Ingrédient

## Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, pinceau à pâtisserie en silicone, grand bol, papier parchemin, petit bol, fouet, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Pepperoni	175 g	350 g
Double pepperoni	350 g	700 g
Pâte à pizza	340 g	680 g
Poivrons rôtis	340 ml	340 ml
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Gousses d'ail	1	2
Sauce marinara	½ tasse	1 tasse
Mélange printanier	56 g	113 g
Vinaigrette à base de plantes	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Olives mélangées	30 g	60 g
Petites tomates	113 g	227 g
Pesto de tomates séchées	¼ tasse	½ tasse
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Farine tout usage*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



### Préparer la pâte

- 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.

2



### Préparer la garniture

- Entre-temps, égoutter et sécher les **poivrons rouges rôtis** avec un essuie-tout, puis les trancher finement.
- Égoutter, puis trancher les **olives**.
- Couper les **tomates** en deux.
- Dans un petit bol, mélanger la **sauce marinara** et le **pesto de tomates séchées**.

3



### Assembler la pizza

- S'enduire les mains de **farine** et étirer la **pâte** de nouveau pour obtenir une forme ovale de 25,5 x 33 cm (10 x 13 po). (**REMARQUE** : La pâte devrait conserver sa forme.)
- Étendre la **moitié** du **mélange de sauce** sur la pâte.
- Parsemer de **mozzarella** et de la **moitié** du **parmesan**.
- Garnir de **poivrons rouges rôtis**, d'**olives** et d'autant de **pepperoni** que désiré.

Si vous avez choisi le **double pepperoni**, utiliser **la quantité désirée** et garder le reste pour une autre création!

4



### Cuire la pizza

- Rôtir la **pizza** au **centre** du four de 15 à 18 min, jusqu'à ce qu'elle 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.)

5



### Préparer le beurre à l'ail et assembler la salade

- Lorsque la **pizza** sera presque cuite, peler, puis presser l'**ail**.
- Dans un bol moyen allant au micro-ondes, ajouter **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre et l'ail**. Fondre au micro-ondes à température élevée de 15 à 30 s.
- Dans un grand bol, ajouter la **moitié** de la **vinaigrette à l'ail et au parmesan** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**eau**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Dans le bol contenant la **vinaigrette**, ajouter les **tomates**, le **mélange printanier** et le **reste** du **parmesan**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.

6



### Terminer et servir

- Lorsque la **pizza** sera cuite, badigeonner la **croûte** de **beurre à l'ail**.
- Laisser la **pizza** reposer de 2 à 3 min avant de servir.
- Couper la **pizza** en pointes.
- Répartir la **pizza** et la **salade** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **vinaigrette à l'ail et au parmesan** et du **mélange de sauce marinara** comme trempettes.

**Le souper, c'est réglé!**