

Pizzas au pepperoni sur ciabattas grillés

avec sauce débordante de légumes et rondelles de pommes de terre

Familiale

25 à 35 minutes



Pepperoni



Pain ciabatta



Pomme de terre
Russet



Courgette



Mozzarella, râpée



Sauce marinara



Sel d'ail

BONJOUR COURGETTE

Au Québec, cette courge polyvalente porte aussi le nom « zucchini »!

D'abord

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

Matériel requis

2 plaques à cuisson, râpe, cuillères à mesurer, papier parchemin, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Pepperoni	87 ½ g	175 g
Pain ciabatta	2	4
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Courgette	200 g	400 g
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Sauce marinara	1 tasse	2 tasses
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Beurre*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
Huile*		
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

    @HelloFreshCA



1 Préparer et rôtir les rondelles de pommes de terre

- Couper les **potatoes** en rondelles de 0,5 cm (¼ po).
- Sur une plaque à cuisson, arroser les **potatoes** de **½ c. à soupe** d'**huile** et saupoudrer de la **moitié** du **sel d'ail**. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec ½ c. à soupe d'**huile** chacune pour 4 pers.) Remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 16 à 18 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient croustillantes et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



4 Préparer la sauce

- Entre-temps, chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis tourner la poêle pendant 30 s, jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter les **courgettes**, le **reste** du **sel d'ail** et **¼ c. à thé** de **sucre** (doubler la qté pour 4 pers.). **Poivrer**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **courgettes** ramollissent.
- Ajouter la **sauce marinara**. Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** dégage son arôme et que le tout soit bien chaud.
- Retirer la poêle du feu.



2 Saisir le pepperoni et préparer

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter la **moitié** du **pepperoni** (toute la qté pour 4 pers.) dans la poêle et le disposer en une seule couche. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle; cuire en 2 étapes au besoin.) Cuire de 6 à 7 min, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que le **pepperoni** soit croustillant et légèrement doré. (**CONSEIL** : Conserver le reste du pepperoni pour une prochaine création!)
- Entre-temps, couper les **ciabattas** en deux.
- Râper la **courgette**.
- Retirer la poêle du feu. Transférer avec précaution le **pepperoni** dans une assiette, en réservant le **gras** dans la poêle.



5 Assembler et cuire les pizzas sur ciabattas

- Étendre uniformément **3 c. à soupe** de **sauce marinara** sur **chaque moitié** de **ciabatta**.
- Parsemer de **fromage**, puis garnir de **pepperoni**.
- Cuire les **pizzas sur ciabattas** dans le **haut** du four de 4 à 5 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que le **pepperoni** soit croustillant.



3 Griller les ciabattas

- Frotter les côtés coupés des **ciabattas** dans la poêle ayant servi à cuire le **pepperoni**, jusqu'à ce qu'ils soient enduits de **gras** et que la poêle ait été essuyée.
- Disposer les **ciabattas**, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin.
- Griller dans le **haut** du four de 4 à 5 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Surveiller les ciabattas pour ne pas les brûler!)



6 Terminer et servir

- Répartir les **pizzas sur ciabattas** et les **rondelles de pommes de terre** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **sauce** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!