

Pizzas aux bocconcinis et au pesto

avec salade mixte

Végé

30 minutes



Pains naan



Pesto au basilic



Bocconcinis



Mélange printanier



Mini concombre



Petites tomates



Flocons de piment



Poivron



Vinaigre de vin blanc

BONJOUR FLOCONS DE PIMENT

Une pincée suffit pour donner du piquant à n'importe quel plat!

D'ABORD

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

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 4 :

- Doux : ¼ c. à thé
- Moyen : ½ c. à thé
- Épicé : 1 c. à thé

Matériel requis

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

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Pains naan	2	4
Pesto au basilic	¼ tasse	½ tasse
Bocconcinis	200 g	400 g
Mélange printanier	56 g	113 g
Mini concombre	66 g	132 g
Petites tomates	113 g	227 g
Flocons de piment 🌶️	1 c. à thé	1 c. à thé
Poivron	160 g	320 g
Vinaigre de vin blanc	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Huile*		

Sel et poivre*

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

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 joindre

Partagez vos photos en mentionnant
#LaVieHelloFresh
Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



1 Faire griller les pains naan

Disposer les **pains naan** sur une plaque à cuisson. Faire rôtir au **centre** du four de 2 à 3 minutes par côté, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson et faire rôtir sur les grilles du centre et du haut du four.) Réserver.



2 Préparer et faire la vinaigrette

Pendant que les **pains naan** grillent, couper les **tomates** en deux. Trancher le **concombre** en rondelles fines. Éviter le **poivron**, puis le couper en lanières fines. Déchirer les **bocconcinis** en bouchées moyennes. **Saler**. Dans un grand bol, fouetter ½ c. à soupe de **vinaigre**, 1 c. à thé de **pesto** et ½ c. à soupe d'**huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**. Réserver.



3 Faire cuire les poivrons

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter ½ c. à soupe d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les morceaux de **poivron**. Faire cuire en remuant souvent de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. **Saler** et **poivrer**.



4 Assembler et faire rôtir

Badigeonner le **reste** du **pesto** sur **chaque pain naan** grillé, puis garnir de morceaux de **poivron** et de **bocconcinis**. Parsemer les **pizzas** de ¼ c. à thé de **flocons de piment**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) Faire rôtir les **pizzas assemblées** au **centre** du four de 5 à 6 minutes, jusqu'à ce que le **fromage** fonde. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, faire rôtir sur les grilles du centre et du haut du four.)



5 Terminer et servir

Ajouter le **mélange printanier**, les tranches de **concombre** et les **tomates** au grand bol contenant la **vinaigrette**, puis bien mélanger. Répartir les **pizzas** et la **salade** dans les assiettes.

Le repas est prêt!