

Pizzas aux bocconcini et au pesto sur naan avec salade mixte

Végé

Épicée (au goût)

30 minutes



Naan



Pesto au basilic



Bocconcini



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
Naan	2	4
Pesto au basilic	¼ tasse	½ tasse
Bocconcini	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 🌶️	¼ c. à thé	¼ 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, 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 joindre

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



Faire griller les naans

- Disposer les **naans** sur une plaque à cuisson. (**REMARQUE** : Utiliser 2 plaques à cuisson pour 4 pers.)
- Faire griller au **centre** du four de 2 à 3 min par côté ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., faire griller au centre et dans le haut du four.)
- Réserver.



Assembler les pizzas et les faire griller

- Tartiner le **reste** du **pesto** sur les **naans grillés**, puis garnir de **poivrons** et de **bocconcinis**.
- Parsemer de ¼ c. à thé de **flocons de piment**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.)
- Faire griller les **pizzas assemblées** au **centre** du four de 5 à 6 min ou jusqu'à ce que le **fromage** fonde. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., faire griller au centre et dans le haut du four.)



Préparer et faire la vinaigrette

- Entre-temps, couper les **tomates** en deux.
- Trancher le **concombre** en rondelles fines.
- Éviter le **poivron**, puis le couper en lanières minces.
- Déchirer les **bocconcinis** en bouchées. **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 quant. pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, au goût. Réserver.



Terminer et servir

- Ajouter le **mélange printanier**, les **concombres** et les **tomates** au grand bol contenant la **vinaigrette**, puis remuer pour enrober.
- Répartir les **pizzas** et la **salade** dans les assiettes.

Le souper, c'est réglé!



Faire cuire les poivrons

- Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter ½ c. à soupe d'**huile** (doubler pour 4 pers.), puis les **poivrons**. Faire cuire de 3 à 4 min ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres, en remuant souvent. **Saler** et **poivrer**, au goût.