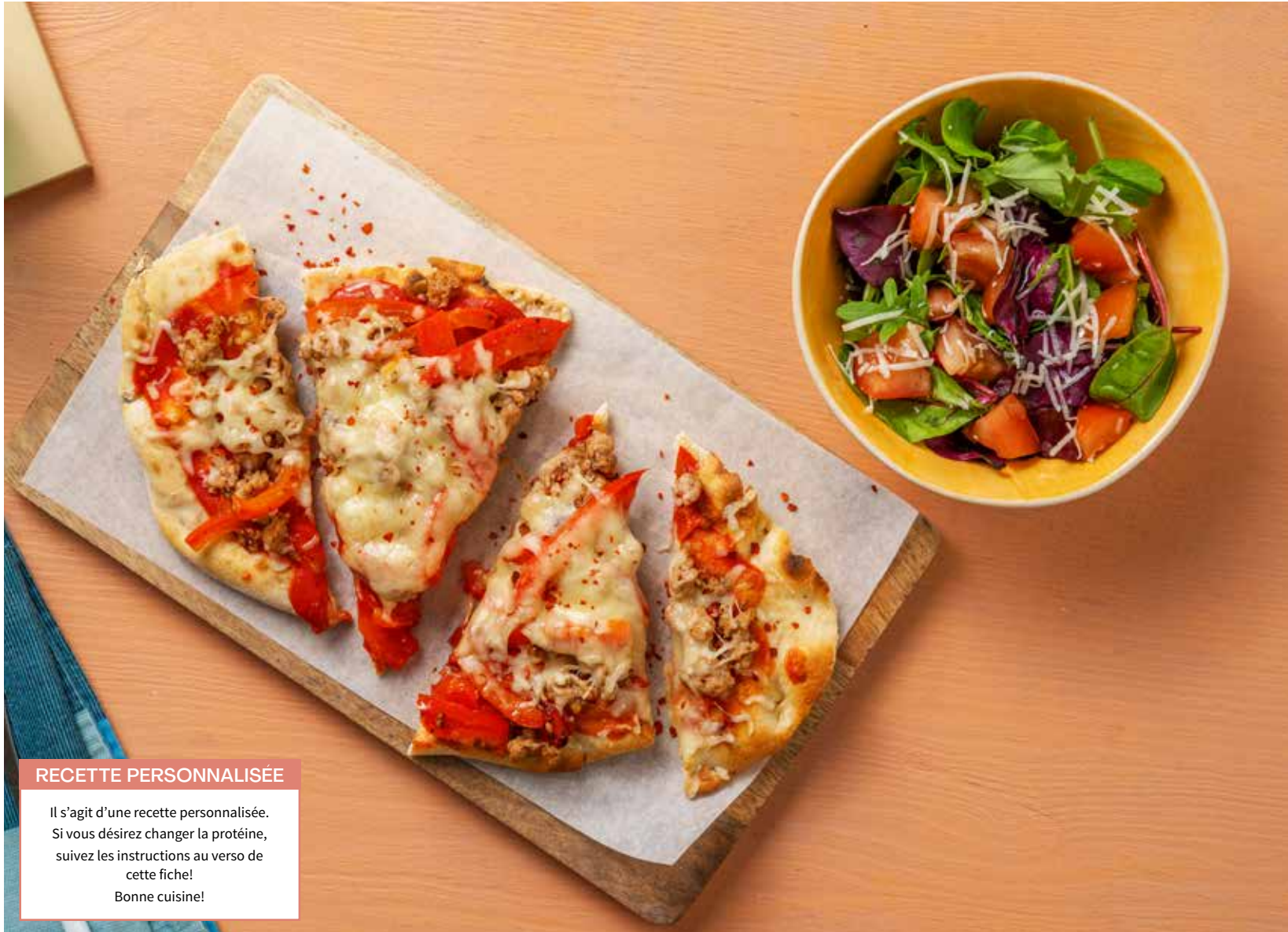


Pizzas sur pains plats à la saucisse italienne avec salade verte

Épicée (au goût) 30 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!



Saucisse italienne
douce, sans boyau



Tranches de bacon



Poivron



Mozzarella, râpée



Vinaigre balsamique



Flocons de piment



Mélange printanier



Sauce marinara



Parmesan, râpé
grossièrement



Tomate Roma



Pain plat



Sel d'ail



Assaisonnement
italien

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, papier d'aluminium, grand bol, fouet, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Saucisse italienne douce, sans boyau	250 g	500 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Poivron	160 g	320 g
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Vinaigre balsamique	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Flocons de piment 🌶️	1 c. à thé	2 c. à thé
Mélange printanier	56 g	113 g
Sauce marinara	½ tasse	1 tasse
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Tomate Roma	80 g	160 g
Pain plat	2	4
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Assaisonnement italien	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire 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

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



1 Préparer

- Évider, puis couper le **poivron** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Couper la **tomate** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).

Si vous avez choisi d'ajouter du **bacon**, couper les tranches de **bacon** en morceaux de 0,5 cm (¼ de po).



2 Cuire la saucisse et les poivrons

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter ½ c. à soupe d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis la **saucisse**, les **poivrons**, le **sel d'ail** et la **moitié** de l'**assaisonnement italien** (toute la qté pour 4 pers.). Cuire de 6 à 8 min, en remuant et en défaisant la **saucisse** en morceaux, jusqu'à ce que les **poivrons** soient tendres et que la **saucisse** soit entièrement cuite**.

- Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter.

- **Poivrer**, au goût.

Ne pas ajouter d'**huile** à la poêle. Ajouter le **bacon**** dans la poêle sèche avec la **saucisse**, les **poivrons** et l'**assaisonnement**. Suivez le reste des instructions comme indiqué.



4 Assembler et cuire les pizzas sur pains plats

- Étendre uniformément la **sauce marinara** sur les **pains plats**.
- Garnir du **mélange de saucisse et de poivrons**, de **mozzarella** et de la **moitié** du **parmesan**.

- Griller au **centre** du four de 2 à 3 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., griller une plaque à cuisson à la fois.) (**CONSEIL** : Surveiller les pizzas sur pains plats pour ne pas les brûler!)



5 Assembler la salade

- Entre-temps, fouetter dans un grand bol le **vinaigre**, ¼ c. à thé de **sucre** et 1 c. à soupe d'**huile** (doubler les qtés pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**.
- Ajouter le **mélange printanier**, les **tomates** et le **reste** du **parmesan**. Bien mélanger.



3 Griller les pains plats

- Entre-temps, disposer les **pains plats** sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium. Badigeonner de ½ c. à soupe d'**huile**. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec ½ c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.)
- Griller dans le **bas** du four de 1 à 2 min, jusqu'à ce que les **pains plats** ramollissent. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., griller une plaque à cuisson à la fois.) (**CONSEIL** : Surveiller les pains plats pour ne pas les brûler!)



6 Terminer et servir

- Couper les **pizzas sur pains plats** en quartiers.
- Répartir les **pizzas sur pains plats** et la **salade** dans les assiettes.
- Parsemer de **flocons de piment**, si désiré.

Le souper, c'est réglé!