

Pizzas sur pains plats au bison façon turque

avec salade de tomates et d'olives et sauce au yogourt

Spécial découverte

30 minutes



Bison haché maigre



Pain plat



Petites tomates



Échalote



Citron



Persil



Noix de pin



Olives mélangées



Yogourt grec



Base de sauce tomate



Mélange d'épices turc



Gousses d'ail

BONJOUR LAHMACUN

Cette pizza turque est un pain plat cuit au four, garni de viande hachée, de légumes et de fines herbes!

D'abord

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

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, zesteur, grand bol, papier parchemin, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bison haché maigre	250 g	500 g
Pain plat	2	4
Petites tomates	113 g	227 g
Échalote	100 g	200 g
Citron	1	2
Persil	14 g	28 g
Noix de pin	28 g	56 g
Olives mélangées	30 g	60 g
Yogourt grec	100 ml	200 ml
Base de sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Mélange d'épices turc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Gousses d'ail	2	4
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
Huile*		
Sel et 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'app.

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



Préparer le mélange de bison

- Peler, puis hacher finement les **échalotes**. Réserver **2 c. à soupe** (doubler la qté pour 4 pers.). (**REMARQUE** : Les échalotes réservées serviront à l'étape 4.) Émincer le **reste** des **échalotes**.
- Peler, puis hacher ou presser l'**ail**.
- Dans un grand bol, ajouter le **bison**, la **base de sauce tomate**, le **mélange d'épices turc**, les **échalotes émincées**, la **moitié** de l'**ail** et **¼ c. à thé** de **sel** (doubler la qté pour 4 pers.). **Poivrer**, puis bien mélanger.



Assembler la salade et faire la sauce au yogourt

- Dans un bol moyen, ajouter le **zeste de citron**, **¼ c. à thé** de **sucre**, **½ c. à soupe** de **jus de citron** et **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler les qtés pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter les **tomates**, les **olives** et les **échalotes hachées réservées**. Bien mélanger.
- Dans un petit bol, ajouter le **yogourt**, le **reste** de l'**ail**, la **moitié** du **persil**, **2 c. à thé** de **jus de citron**, **¼ c. à thé** de **sucre** et **2 c. à soupe** d'**eau** (doubler les qtés pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène.



Cuire les pains plats

- Disposer les **pains plats** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., utiliser 2 plaques à cuisson tapissées de papier parchemin.)
- Répartir le **mélange de bison** entre les **pains plats**, en l'étalant uniformément à l'aide d'une cuillère jusqu'aux rebords.
- Cuire au **centre** du four de 12 à 14 min, jusqu'à ce que les **pains plats** soient croustillants et que le **bison** soit entièrement cuit**. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., cuire au centre et dans le haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.) (**CONSEIL** : Si désiré, tapoter avec précaution les pains plats à l'aide d'un essuie-tout pour retirer l'excès d'huile.)



Griller les noix de pin

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter les **noix de pin** à la poêle sèche. Griller de 4 à 5 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **noix de pin** soient dorées. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Transférer les **noix de pin** dans une assiette.



Préparer

- Entre-temps, hacher finement le **persil**.
- Couper les **tomates** en quatre.
- Égoutter les **olives**, puis les couper en deux.
- Zester, puis presser la **moitié** du **citron**. Couper le **reste** du **citron** en quartiers.



Terminer et servir

- Couper les **pizzas sur pains plats** en quartiers et répartir dans les assiettes.
- Garnir d'**un peu** de **salade de tomates et d'olives**.
- Servir le **reste** de la **salade de tomates et d'olives** en accompagnement.
- Arroser les **pizzas** d'**un filet** de **sauce au yogourt**. Parsemer de **noix de pin** et du **reste** du **persil**.
- Arroser du jus d'un **quartier de citron**, si désiré. (**CONSEIL** : Déguster avec un couteau et une fourchette, si désiré.)

Le souper, c'est réglé!