

Mini pizzas aux saucisses

avec salade et vinaigrette ranch

Familiale

35 minutes



Saucisse italienne
douce, sans boyau



Pain naan



Assaisonnement italien



Sauce marinara



Mozzarella, râpée



Parmesan, râpé
grossièrement



Poivron vert



Oignon rouge



Olives mélangées



Mayonnaise



Vinaigre de vin blanc



Persil



Mélange printanier



Tomate Roma

BONJOUR PAIN NAAN

Le mini pain naan est le substitut croustillant parfait de la pâte à pizza!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

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

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Saucisse italienne douce, sans boyau	250 g	500 g
Pain naan	2	4
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sauce marinara	½ tasse	1 tasse
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Poivron vert	200 g	400 g
Oignon rouge	113 g	226 g
Olives mélangées	30 g	60 g
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Persil	7 g	14 g
Mélange printanier	56 g	113 g
Tomate Roma	80 g	160 g
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

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



Préparer

Peler, puis émincer l'**oignon**. Égoutter, puis hacher grossièrement les **olives**. Hacher grossièrement le **persil**. Évider, puis couper le **poivron** en lanières de 0,5 cm (¼ po). Couper la **tomate** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Dans un grand bol, ajouter la **mayonnaise**, le **vinaigre**, le **persil** et **¼ c. à thé de sucre** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler et poivrer**, puis mélanger en fouettant. Réserver.



Faire griller les pains naan

Pendant que **légumes** cuisent, disposer les **pains naan** sur une plaque à cuisson. Faire griller au **centre** du four de 6 à 7 minutes 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 bas du four.) (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



Faire cuire la saucisse

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis la **saucisse** et l'**assaisonnement italien**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en défaisant la **saucisse** en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée**. **Saler et poivrer**. Réserver dans une assiette.



Assembler les mini pizzas

Retourner soigneusement les **pains naan grillés**. Régler le four à la fonction Griller. Verser la **sauce marinara** sur les **pains**, puis garnir de **légumes**, de **saucisse** et d'**olives**. Parsemer de **mozzarella** et de la **moitié** du **parmesan**. Faire griller au **centre** du four de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que le **fromage** fonde. (**REMARQUE** : Faire griller en plusieurs étapes pour 4 personnes.)



Faire cuire les légumes

Dans la même poêle, ajouter les **oignons** et la **moitié** des **poivrons**. (**CONSEIL** : Si la poêle est sèche, ajouter ½ c. à soupe d'huile [doubler la quantité pour 4 personnes] avant d'ajouter légumes!) Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent légèrement. **Saler et poivrer**.



Terminer et servir

Ajouter les **tomates**, le **mélange printanier**, le **reste des poivrons** et le **reste du parmesan** au grand bol contenant la **vinaigrette**. Remuer pour bien enrober. Couper les **mini pizzas** en deux. Répartir les **mini pizzas** et la **salade** dans les assiettes.

Le repas est prêt!