

# Pizza sucrée-épicée au chorizo avec aïoli au paprika et salade

Découverte

Épicée

35 minutes



Chorizo, sans boyau



Base pour sauce  
tomate



Mozzarella fraîche



Oignon rouge, en  
tranches



Ciboulette



Sirop d'érable



Flocons de piment



Piment poblano



Pâte à pizza



Mayonnaise



Mélange paprika  
fumé et ail



Mélange printanier



Vinaigre de vin rouge



Farine tout usage

BONJOUR CHORIZO

Cette saucisse de porc assaisonnée est déjà pleine de saveur!

## D'abord

- Avant de commencer, retirer la pâte à pizza du réfrigérateur et la laisser reposer à température ambiante pendant 20 min.
- Préchauffer le four à 230 °C (475 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

**Guide pour le niveau d'épice à l'étape 3 (doubler la quantité pour 4 personnes) :**

- 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, papier parchemin, petit bol, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Chorizo, sans boyau	250 g	500 g
Base pour sauce tomate	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Mozzarella fraîche	125 g	250 g
Oignon rouge, en tranches	56 g	113 g
Ciboulette	7 g	14 g
Sirop d'érable	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Flocons de piment 🌶️	1 c. à thé	2 c. à thé
Piment poblano 🌶️	160 g	320 g
Pâte à pizza	340 g	680 g
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Mélange paprika fumé et ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mélange printanier	56 g	113 g
Vinaigre de vin rouge	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Farine tout usage	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sucre*	½ c. à thé	1 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, 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.



## Préparer

Saupoudrer de **farine** les deux côtés de la **pâte**. Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, étirer la **pâte** et former une forme plus ou moins ovale. (**REMARQUE** : Utiliser 2 plaques à cuisson recouvertes de papier parchemin pour 4 personnes.) Laisser reposer la **pâte** à température ambiante de 8 à 10 minutes. Pendant que la **pâte** se repose, évider puis couper le **poblano** en morceaux de 0,5 cm (¼ po), en retirant les graines pour un goût plus doux. (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.) Émincer la **ciboulette**.



## Préparer l'aïoli au paprika

Pendant que la **pizza** cuit, ajouter dans un petit bol le **mélange paprika fumé et ail**, la **moitié** du **vinaigre** et la **mayonnaise**. **Saler** et **poivrer**. Bien mélanger.



## Faire cuire le chorizo

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter ½ c. à soupe d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **chorizo**. 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**.



## Préparer la salade

Lorsque la **pizza** est presque prête, mélanger dans un grand bol le **reste** du **vinaigre**, ½ c. à thé de **sucre** et 1 c. à soupe d'**huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). Ajouter le **mélange printanier**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



## Assembler et faire cuire la pizza

Avec les mains **enfarinées**, étirer la **pâte** de nouveau pour obtenir une grande forme ovale. (**REMARQUE** : La pâte devrait conserver sa forme à cette étape.) Étaler la **base pour sauce tomate** sur la **pâte**. Déchirer la **mozzarella** sur la sauce. Garnir d'**oignons**, de **poblanos**, de ½ c. à thé de **flocons de piment**, puis de **chorizo**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) **Saler** et **poivrer**. Faire rôtir la **pizza** au **centre** du four de 14 à 18 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit dorée et croustillante. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, faire cuire les pizzas sur les grilles du centre et du haut, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



## Terminer et servir

Lorsque la **pizza** est prête, la laisser reposer de 2 à 3 minutes. Couper la **pizza** en tranches, puis l'arroser de **sirop d'érable**. Répartir la **pizza** et la **salade** dans les assiettes. Parsemer la **pizza** de **ciboulette**. Parsemer du **reste** des **flocons de piment**, au goût. Servir avec l'**aïoli au paprika** comme trempette.

**Le repas est prêt!**