

# Summery Pita Pizza

## with Nectarine and Basil

10 Minutes

### Start here

Before starting, wash and dry all produce.

### Bust out

Medium bowl, measuring spoons

### Ingredients

	1 Person
Pita Bread	1
Nectarine	1
Basil	7 g
Shallot	50 g
Arugula and Spinach Mix	28 g
Mozzarella Cheese, shredded	¾ cup
White Wine Vinegar	1 tbsp
Apricot Spread	2 tbsp
Sugar*	¼ tsp
Oil*	
Salt and Pepper*	

\* Pantry items

### Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

*Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.*



### 1 Prep and marinate shallots

- Peel, then cut **shallot** into ¼-inch slices.
- Cut four sections off **nectarine**, avoiding the pit. Cut **each section** into ¼-inch slices.
- Add **shallots, vinegar, 1 tbsp oil** and **¼ tsp sugar** to a medium bowl. Season with **salt and pepper**, then toss to coat. Set aside.



### 3 Assemble pita pizza

- Transfer **pita** to a microwave-safe plate, then spread **apricot spread** over **pita**.
- Top with **cheese** and **nectarines**.
- Microwave on high until **cheese** melts, 1 min.



### 2 Toast pita

- Using a toaster or toaster oven, toast **pita** until golden, 1-2 min. (**TIP:** You can cut the pita in half if it doesn't fit in your toaster!) (**NOTE:** Save the remaining pita for another creation.)



### 4 Finish and serve

- Add **arugula and spinach mix** to the bowl with **shallots**. Season with **salt and pepper**, then toss to combine.
- Cut **pita pizza** into quarters. Tear **basil** over top.
- Serve **salad** on the side.

# Pizza estivale sur pita

avec nectarines et basilic

10 minutes

## D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer

## Ingrédients

	1 personne
Pain pita	1
Nectarine	1
Basilic	7 g
Échalote	50 g
Mélange roquette et épinards	28 g
Mozzarella, râpée	¼ tasse
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe
Confiture d'abricots	2 c. à soupe
Sucre*	¼ c. à thé
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.*



## Préparer et faire mariner l'échalote

- Peler, puis couper l'**échalote** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Couper 4 sections de la **nectarine**, en évitant le noyau. Couper **chaque section** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Dans un bol moyen, ajouter les **échalotes**, le **vinaigre**, **1 c. à soupe d'huile** et **¼ c. à thé de sucre**. **Saler et poivrer**, puis remuer pour enrober. Réserver.



## Assembler la pizza sur pita

- Transférer le **pain pita** dans une assiette allant au micro-ondes, puis tartiner la **confiture d'abricots** sur le **pain**.
- Garnir de **fromage** et de **nectarines**.
- Faire chauffer au micro-ondes pendant 1 min ou jusqu'à ce que le **fromage** fonde.



## Faire griller le pain pita

- À l'aide d'un grille-pain ou d'un four grille-pain, faire griller le **pain pita** de 1 à 2 min ou jusqu'à ce qu'il soit doré. (**CONSEIL** : Couper le pita en deux s'il est trop grand pour le grille-pain!) (**REMARQUE** : Conserver le reste du pita pour une autre création.)



## Terminer et servir

- Ajouter le **mélange roquette et épinards** dans le bol contenant les **échalotes**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger.
- Couper la **pizza** en quatre. Déchirer le **basilic** sur le tout.
- Servir la **salade** en accompagnement.