

# Pizza tricolore à la feta et aux tomates séchées

avec salade d'épinards et de tomates

35 minutes









Fromage feta











multicolores



Sauce marinara



Flocons de piment



au soleil

Tomates séchées

# **Bon départ**

Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction griller, puis laver et sécher tous les aliments.

### Guide pour le niveau d'épice à l'étape 4:

• Doux: ¼ c. à thé

• Moyen: ½ c. à thé

• Épicé: 1 c. à thé

#### **Sortez**

Plaque à cuisson, grand bol, essuie-tout, petite casserole, passoire, fouet, petit bol, cuillères à mesurer

## Ingrédients

mgreaterits		
	2 pers	4 pers
Fromage feta	56 g	113 g
Pain naan	2	4
Glaçage balsamique	1 c. à table	2 c. à table
Bébés épinards	113 g	227 g
Fromage mozzarella, râpé	56 g	113 g
Tomates multicolores	113 g	227 g
Sauce marinara	½ tasse	1 tasse
Flocons de piment 🤳	½ c. à thé	1 c. à thé
Tomates séchées au soleil	20 g	40 g
Huile*		
Sel et poivre*		

<sup>\*</sup> Pas inclus dans la hoîte

#### **Allergènes**

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

#### **Nous joindre**

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



## 1. RÉHYDRATER LES TOMATES

Dans une petite casserole, couvrir les **tomates séchées** d'environ 2,5 cm d'**eau** (1 po), puis porter à ébullition à feu élevé, de 1 à 2 min. Réserver hors du feu jusqu'à ce que les **tomates** soient hydratées et tendres, de 8 à 10 min.



### 2. GRILLER LES NAANS

Pendant que les **tomates séchées** se réhydratent, disposer les **naans** sur une plaque à cuisson (2 plaques à cuisson pour 4 pers). Griller au **centre** du four jusqu'à ce qu'ils soient brun doré, de 1 à 2 min par côté. (ASTUCE: attention de ne pas les brûler!) (NOTE: griller en étapes pour 4 pers.)



## 3. PRÉPARATION

Lorsqu'elles sont tendres, égoutter les **tomates séchées**, puis les hacher grossièrement. Dans un petit bol, arroser les **tomates séchées** de **1 c**. à **table** d'**huile** (doubler pour 4 pers). Réserver. Hacher grossièrement la **moitié** des **épinards**. Couper les **tomates multicolores** en deux.



## 4. ASSEMBLER LES PIZZAS

Retourner les **naans**, puis les badigeonner de **sauce marinara**. Garnir les **naans** d'**épinards**, de **tomates séchées** et de **feta émiettée**. Saupoudrer de **mozzarella** et de ½ c. à **thé** de **flocons de piment** (doubler pour 4 pers). (**NOTE:** se référer à la section Bon départ pour le niveau d'épice.)



# 5. CUIRE LA PIZZA ET PRÉPARER LA SALADE

Griller les pizzas au centre du four jusqu'à ce que les épinards hachés tombent et que le fromage fonde, de 3 à 4 min (ASTUCE: cuire en étapes pour 4 pers). Pendant que les pizzas grillent, fouetter 1 c. à table de glaçage balsamique (doubler pour 4 pers) et 1 c. à table d'huile (doubler pour 4 pers) dans un grand bol. Ajouter les tomates multicolores et le reste d'épinards. Bien mélanger. Saler et poivrer.



### 6. FINIR ET SERVIR

Couper les **pizzas** en quatre. Répartir les **pizzas** et la **salade** dans les assiettes.

# Le souper, c'est réglé!