



Pizza aux champignons et à la truffe

avec béchamel maison et ciboulette

Spécial Végé

45 minutes



Pâte à pizza
340 g | 680 g



Crème
56 ml | 113 ml



Mélange roquette
et épinards
56 g | 113 g



Ciboulette
7 g | 14 g



Sel de truffes
1 g | 2 g



Échalote
1 | 2



Mélange de
champignons
400 g | 800 g



Cheddar blanc,
râpé
1 tasse | 2 tasses



Petites tomates
113 g | 227 g



Mélange d'épices
pour sauce
crémeuse
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Vinaigre
balsamique
1 c. à soupe |
2 c. à soupe

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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Étirer la pâte

- Avant de commencer, sortir la pâte à pizza du frigo et la laisser reposer à température ambiante pendant 20 min. Préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Arroser la **pâte** de **1 c. à thé d'huile**. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., arroser chaque morceau de pâte de 1 c. à thé d'huile.)
- S'enduire les mains d'**huile**, puis étirer la pâte sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, jusqu'à l'obtention d'une forme ovale. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson recouvertes de papier parchemin pour 4 pers.)
- Laisser reposer la **pâte** à température ambiante pendant la préparation des autres ingrédients.

2



Préparer

- Entre-temps, diviser les **pleurotes** en lanières de 1,25 cm (½ po).
- Trancher finement le **reste** des **champignons**.
- Émincer la **ciboulette**.
- Peler, puis hacher finement l'**échalote**.
- Dans une tasse à mesurer, mélanger ¼ tasse (½ tasse) de **lait** et la **crème**. Réserver.

3



Cuire les champignons

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé (à feu élevé pour 4 pers.).
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, puis tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter les **champignons**. Cuire de 5 à 8 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- Retirer du feu, puis incorporer la **moitié** du **vinaigre balsamique** et la **moitié** du **sel de truffes**. **Poivrer**.
- Transférer les **champignons** dans une assiette. Essuyer la poêle avec précaution à l'aide d'un essuie-tout.

4



Préparer la sauce crémeuse

- Chauffer la même poêle à feu moyen-doux.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, puis les **échalotes**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **échalotes** soient tendres.
- Saupoudrer du **mélange d'épices pour sauce crémeuse**. Remuer jusqu'à ce que les **échalotes** soient enrobées, en incorporant graduellement le **mélange lait-crème**. Porter à légère ébullition.
- Laisser mijoter de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe. (**CONSEIL** : La sauce devrait avoir une consistance épaisse.)
- Retirer du feu.

5



Assembler et cuire la pizza

- Avec les mains huilées, étirer la **pâte** de nouveau pour agrandir la forme ovale à environ 25,5 x 38 cm (10 x 15 po). (**REMARQUE** : La pâte devrait conserver sa forme.)
- Étendre la **sauce crémeuse** sur la **pâte**. Parsemer de **fromage**.
- Garnir de **champignons**.
- Rôtir dans le **bas** du four de 16 à 22 min, jusqu'à ce que la **pizza** soit dorée et croustillante. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., cuire les pizzas dans le bas et dans le haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

6



Terminer et servir

- Entre-temps, couper les **tomates** en deux.
- Dans un grand bol, mélanger le **reste** du **vinaigre**, la **moitié** de la **ciboulette**, ¼ c. à thé (½ c. à thé) de **sucre** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**.
- Ajouter les **tomates** et le **mélange roquette et épinards**. **Saler** et **poivrer**. Bien mélanger au moment de servir.
- Lorsque la **pizza** sera cuite, parsemer du **reste** de la **ciboulette**. Laisser reposer pendant 3 min. Couper la **pizza** en pointes, puis saupoudrer du **reste** du **sel de truffes**, au goût.
- Répartir la **pizza** dans les assiettes.
- Servir la **salade** en accompagnement.