



Stromboli farci aux champignons et à la saucisse avec salade César crémeuse

Spécial découverte 45 minutes



Pâte à pizza
340 g | 680 g



Saucisse
italienne douce,
sans boyau
250 g | 500 g



Sauce marinara
½ tasse | 1 tasse



Pesto de poivrons
rôtis
¼ tasse | ½ tasse



Mozzarella, râpée
¾ tasse | 1 ½ tasse



Champignons
113 g | 227 g



Tartinade à l'ail
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Mélange
printanier
56 g | 113 g



Vinaigrette César
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Parmesan, râpé
grossièrement
¼ tasse |
½ tasse



Croûtons
28 g | 56 g



Tomates cerises
anciennes
113 g | 227 g

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



Préparer

- Avant de commencer, sortir la pâte à pizza du frigo et la laisser reposer à température ambiante pendant 20 min.
 - Préchauffer le four à 245 °C (475 °F).
 - Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Trancher finement les **champignons**.
- Saupoudrer de **farine** les deux côtés de la **pâte**. Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, étirer la **pâte** pour former un ovale. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson recouvertes de papier parchemin pour 4 pers.) Laisser reposer la **pâte** à température ambiante de 8 à 10 min.

2



Cuire la viande

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter la **moitié** de la **tartinade à l'ail**, puis la **saucisse** et les **champignons**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant la **saucisse** en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée et que les **champignons** soient tendres**. **Saler** et **poivrer**. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle; cuire en 2 étapes, au besoin.)
- À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer les **champignons** et la **saucisse** dans une assiette recouverte d'essuie-tout.

3



Assembler le stromboli

- S'enduire les mains de **farine** et étirer la **pâte** de nouveau pour former un rectangle de 23 x 33 cm (9 x 13 po). (**REMARQUE** : La pâte devrait conserver sa forme.)
- Étendre le **pesto de poivrons rouges** sur la **pâte**, en laissant une bordure de 2,5 cm (1 po) sur tous les côtés. Garnir de **saucisse**, de **champignons**, de **mozzarella** et de la **moitié** du **parmesan**.
- Rouler fermement la **pâte**, du bord le plus long, pour envelopper la **garniture**. S'assurer de placer le joint vers le bas. (**CONSEIL** : Si la pâte est trop collante, se saupoudrer les mains d'un peu de farine.)
- Pincer les extrémités, puis les rentrer sous le rouleau.
- Badigeonner la **pâte** du **reste** de la **tartinade à l'ail**, puis, à l'aide de ciseaux, faire 3 fentes sur le dessus.

4



Cuire le stromboli

- Rôtir au **centre** du four de 18 à 25 min, jusqu'à ce que le **stromboli** soit doré et croustillant. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., cuire au centre et dans le haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

5



Préparer la salade César

- Entre-temps, couper les **tomates** en deux.
- Dans un grand bol, ajouter le **mélange printanier**, les **tomates**, le **reste** du **parmesan** et les **croûtons**.
- Arroser d'un **filet** de **vinaigrette César**. **Poivrer**, puis bien mélanger.

6



Terminer et servir

- Lorsque le **stromboli** sera cuit, le laisser refroidir pendant 5 min sur la plaque à cuisson.
- Entre-temps, réchauffer la **sauce marinara** au micro-ondes pendant 1 min, jusqu'à ce qu'elle soit bien chaude.
- À l'aide d'un couteau dentelé, trancher le **stromboli** en **8 morceaux égaux**.
- Répartir la **salade** et les **strombolis** dans les assiettes.
- Servir la **sauce marinara** comme trempette.