



Pizza sucrée-épicée au chorizo avec mayo au paprika et salade

Épicée

35 minutes

Protéine personnalisable

+ Ajouter

○ Changer

ou ×2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page [hellofresh.ca](https://www.hellofresh.ca)

○ Changer



Boeuf haché

250 g | 500 g

○ Changer



Beyond Meat®

2 | 4



Chorizo, sans boyau

250 g | 500 g



Base de sauce tomate

4 c. à soupe | 8 c. à soupe



Mozzarella, râpée

¾ tasse | 1 ½ tasse



Échalote

1 | 2



Miel

2 | 4



Piment fort

1 | 2



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

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.
- 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.
- Entre-temps, évider, puis couper le **piment fort** 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.)
- Peler, puis couper l'**échalote** en tranches de 0,5 cm (¼ po).

4



Préparer la mayo au paprika

- Entre-temps, ajouter dans un petit bol le **mélange paprika fumé et ail**, la **moitié** du **vinaigre** et la **mayonnaise**.
- **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.

2



Cuire le chorizo

- 🔄 **Changer** | **Bœuf haché**
- 🔄 **Changer** | **Beyond Meat®**
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter à la poêle chaude ½ **c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **chorizo**.
- Cuire de 4 à 5 min, en défaisant la **saucisse** en bouchées, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée**.
- **Saler** et **poivrer**.

3



Assembler et cuire la pizza

- S'enduire les mains de **farine** et étirer la **pâte** de nouveau pour agrandir la forme ovale. (**REMARQUE** : La pâte devrait conserver sa forme.)
- Étendre la **base de sauce tomate** sur la **pâte**.
- Parsemer la **sauce de mozzarella**.
- Garnir d'**échalotes** et de **piments forts**, puis de **chorizo**. **Saler** et **poivrer**.
- Cuire au **centre** du four de 15 à 18 min, jusqu'à ce que la **pizza** soit dorée et croustillante. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., cuire les pizzas au centre et dans le haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

5



Assembler la salade

- Lorsque la **pizza** sera presque cuite, mélanger dans un grand bol le **reste** du **vinaigre**, ½ **c. à thé** (1 c. à thé) de **sucre** et 1 **c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**.
- Ajouter le **mélange printanier**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.

6



Terminer et servir

- Lorsque la **pizza** sera cuite, la laisser reposer de 2 à 3 min.
- Couper la **pizza** en pointes, puis l'arroser d'**un filet** de **miel**.
- Répartir la **pizza** et la **salade** dans les assiettes. Servir la **mayo au paprika** comme trempette.

2 | Cuire le bœuf

🔄 **Changer** | **Bœuf haché**

Si vous avez choisi le **bœuf**, le cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire le **chorizo****.

2 | Cuire le Beyond Meat®

🔄 **Changer** | **Beyond Meat®**

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, cuire les **galettes** de 5 à 6 min, en les défaisant en bouchées, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes, de la même façon que la recette vous indique de cuire le **chorizo****.