



Pizza aux champignons

avec sel de truffe et sauce crémeuse

Végé

50 minutes

+ Ajouter



Saucisse italienne
douce, sans boyau
250 g | 500 g

Protéine personnalisable

+ Ajouter

Changer

ou

x2 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)



Pâte à pizza
340 g | 680 g



Mélange de
champignons
200 g | 400 g



Bébés épinards
56 g | 113 g



Échalote
1 | 2



Crème
56 ml | 113 ml



Mozzarella, râpée
¾ tasse | 1 ½ tasse



Sel de truffes
1 g | 2 g



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



Concentré de
bouillon de
légumes
1 | 2



Gousses d'ail
2 | 4

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**.

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** et l'**ail**. Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et dégagent leur arôme.
- Saupoudrer du **mélange d'épices pour sauce crémeuse**. Remuer jusqu'à ce que le tout soit enrobé, en incorporant graduellement le **mélange de 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.

**Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

2



Préparer

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

5



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 **sauce crémeuse** sur la **pâte**. Parsemer de **fromage**.
- Garnir d'**épinards**, puis de **champignons**.
- Cuire dans le **bas** du four de 16 à 20 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.)

3



Cuire les champignons

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- 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 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- Retirer du feu, puis incorporer le **concentré de bouillon** 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.

6



Terminer et servir

- Lorsque la **pizza** sera cuite, la laisser reposer de 2 à 3 min, puis la couper en pointes. Saupoudrer du **reste** du **sel de truffes**, au goût.
- Répartir la **pizza** dans les assiettes.

Unités de mesure à chaque étape | 1 c. à soupe (2 c. à soupe) | d'huile | 2 personnes | 4 personnes | Ingrédient

3 | Cuire les champignons

+ Ajouter | Saucisse italienne

Si vous avez ajouté la **saucisse**, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter ½ **c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis la **saucisse**. Cuire de 4 à 6 min, en défaisant la **saucisse** en **bouchées** et en remuant souvent, jusqu'à ce que la **saucisse** soit entièrement cuite**. Essuyer soigneusement la poêle après avoir cuit la **saucisse**.