



Pizzas sur pains plats au bœuf BBQ et à la mozzarella avec salade de pommes

Familiale

25 à 35 minutes

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)

Changer



Sauce italienne douce, sans boyau
250 g | 500 g

Changer



Beyond Meat®
2 | 4



Bœuf haché
250 g | 500 g



Pain plat
2 | 4



Pomme Gala
1 | 2



Oignon jaune
1 | 2



Mélange printanier
56 g | 113 g



Oignon vert
1 | 2



Mozzarella, râpée
¾ tasse | 1 ½ tasse



Sauce marinara
½ tasse | 1 tasse



Sauce BBQ
4 c. à soupe | 8 c. à soupe



Vinaigre de vin blanc
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



Préparer et mariner les pommes

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Évider, puis couper la **pomme** en tranches de 0,5 cm (1/4 po).
- Émincer l'**oignon vert**.
- Peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 1,25 cm (1/2 po).
- Dans un grand bol, ajouter le **vinaigre**, **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile** et **1/4 c. à thé** de **sucre**. **Saler et poivrer**, puis fouetter jusqu'à ce que le **sucre** se dissolve.
- Ajouter les **pommes**, puis bien mélanger. Réserver.

4



Griller les pains plats

- Entre-temps, disposer les **pains plats** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson recouvertes de papier parchemin pour 4 pers.)
- Griller au **centre** du four de 2 à 3 min, jusqu'à ce que les **pains plats** ramollissent. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir dans le haut et au centre du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

2



Cuire le bœuf

🔄 [Changer](#) | [Saucisse italienne](#)

🔄 [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1/2 c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **bœuf**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **bœuf** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter.
- Ajouter la **moitié** de la **sauce BBQ**. Poursuivre la cuisson pendant 30 s, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** dégage son arôme. **Saler et poivrer**.
- Retirer du feu.
- Transférer le **bœuf** dans une assiette, puis couvrir pour garder chaud. Essuyer la poêle avec précaution.

3



Cuire les oignons

- Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1/2 c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **oignons**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. **Saler et poivrer**.
- Retirer du feu.
- Transférer les **oignons** dans l'assiette contenant le **bœuf**, puis couvrir pour garder chaud.

5



Cuire les pains plats

- Étendre la **sauce marinara** sur les **pains plats grillés**.
- Garnir de **bœuf** et d'**oignons**, puis parsemer de **fromage**.
- Cuire au **centre** du four de 6 à 8 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **pains plats** soient dorés et croustillants. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., cuire dans le haut et au centre du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

6



Terminer et servir

- Dans le bol contenant les **pommes marinées**, ajouter le **mélange printanier**. Bien mélanger.
- Couper les **pizzas** sur **pains plats** en pointes, puis arroser du **reste** de la **sauce BBQ**.
- Parsemer les **pizzas** d'**oignons verts**.
- Répartir les **pizzas** et la **salade** dans les assiettes.

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

2 | Cuire la saucisse

🔄 [Changer](#) | [Saucisse italienne](#)

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

2 | Cuire le Beyond Meat®

🔄 [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, le cuire de la même façon que le **bœuf**. Cuire de 5 à 6 min, en défaisant les **galettes** en morceaux, jusqu'à ce que le **Beyond Meat®** soit croustillant**. Ne pas tenir compte des instructions pour égoutter l'excédent de gras.

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