

# Calzones au bœuf et au fromage

## avec trempette à l'ail

Familiale

45 minutes



### RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.  
Si vous désirez changer la protéine,  
suivez les instructions au verso de  
cette fiche!  
Bonne cuisine!



Bœuf haché



Pâte à pizza



Sauce marinara



Mayonnaise



Crème sure



Champignons



Basilic



Dinde hachée



Mozzarella, râpée



Poivron vert



Ail



Assaisonnement italien



Farine tout usage



Oignon jaune

BONJOUR CALZONE

Votre pizza préférée, repliée sur elle-même et savoureusement garnie!


## D'abord

- Environ 1 heure avant de commencer, sortir la pâte à pizza du réfrigérateur et laisser reposer dans un endroit chaud.
- Avant de commencer, préchauffer le four à 246 °C (475 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Plaque à cuisson, pinceau à pâtisserie en silicone, cuillère à rainures, papier parchemin, petit bol, grande poêle antiadhésive, cuillères à mesurer

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
 Dinde hachée	250 g	500 g
Pâte à pizza	340 g	680 g
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Sauce marinara	½ tasse	1 tasse
Poivron vert	200 g	400 g
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Ail	6 g	12 g
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Champignons	113 g	227 g
Farine tout usage	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Basilic	7 g	14 g
Oignon jaune	56 g	113 g
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

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

## Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

*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 soja, des sulfites, des noix et du blé.*



## Étirer la pâte

Saupoudrer les deux côtés de la **pâte de farine**. Avec les mains enfarinées, diviser la **pâte en 2 boules égales** (4 boules pour 4 personnes). Étirer **chaque boule de pâte** de façon à former un rond ou un ovale de 12,5 x 20 cm (5 x 8 po). Réserver de 8 à 10 minutes sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. (**REMARQUE** : Utiliser 2 plaques à cuisson pour 4 personnes.)



## Préparer

Pendant que la **pâte** repose, évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Couper les **champignons** en tranches minces. Émincer le **basilic**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Peler, puis couper la **moitié** de l'**oignon** en morceaux de 0,5 cm (¼ po) (utiliser l'oignon entier pour 4 personnes).



## Faire cuire la garniture

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **bœuf**, l'**assaisonnement italien**, les **champignons**, les **oignons**, les **poivrons** et la **moitié** de l'**ail**. Faire cuire de 4 à 6 minutes, en défaisant le **bœuf** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée\*\*. **Saler** et **poivrer**.

## RECETTE PERSONNALISÉE

Si vous avez choisi la **dinde**, la faire cuire de la même façon que la recette demande de faire cuire le **bœuf**.



## Assembler les calzones

Avec les mains enfarinées, étirer la **pâte** de nouveau pour former de grands ovales. (**REMARQUE** : La pâte devrait conserver sa forme.) Recouvrir la moitié de **chaque morceau de pâte** de **sauce marinara**. À l'aide d'une cuillère à rainures, garnir du **mélange de bœuf**, puis parsemer de **mozzarella** et de **basilic**. Replier, puis pincer les bords pour sceller les **calzones**. Badigeonner **1 c. à thé d'huile** sur **chaque calzone**, puis faire une petite fente sur le dessus de **chaque calzone**.



## Faire cuire les calzones et préparer la trempette à l'ail

Faire cuire au **centre** du four de 22 à 25 minutes, jusqu'à ce que les **calzones** soient dorés. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, faire cuire sur les grilles du centre et du haut, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.) Pendant que les **calzones** cuisent, ajouter dans un petit bol la **mayonnaise**, la **crème sure** et le **reste** de l'**ail**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



## Terminer et servir

Laisser tiédir les **calzones** de 3 à 4 minutes avant de servir. Répartir les **calzones** dans les assiettes et les couper en deux. Servir la **trempette à l'ail** en accompagnement.

## Le repas est prêt!