

# Tartes façon caprese

avec salade de fruits à noyaux

Végé

35 minutes



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.



Mozzarella fraîche



Pâte feuilletée



Petites tomates



Mélange roquette et épinards



Nectarine



Pesto au basilic



Mayonnaise



Vinaigre balsamique

**BONJOUR PESTO AU BASILIC**

*Cette sauce sucrée et herbacée rehausse les plats en leur donnant plus de saveur!*



## D'abord

- Étant donné la nature de la pâte feuilletée, suivre ces directives : Conserver au congélateur. Décongeler au frigo de 8 à 12 h avant l'utilisation.
- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Unités de mesure à chaque étape	<b>1 c. à soupe</b>	(2 c. à soupe)	<b>d'huile</b>
	2 personnes	4 personnes	ingrédient

## Matériel requis

2 plaques à cuisson, couteau d'office, cuillères à mesurer, papier parchemin, grand bol, petit bol

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Mozzarella fraîche	125 g	250 g
Pâte feuilletée	340 g	680 g
Petites tomates	113 g	227 g
Mélange roquette et épinards	56 g	113 g
Nectarine	1	2
Pesto au basilic	¼ tasse	½ tasse
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Vinaigre balsamique	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	¾ c. à thé	¾ c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

## 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.



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.

## Nous rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002  
HelloFresh.ca

@HelloFreshCA

1



### Préparer la pâte

- Recouvrir une plaque à cuisson de papier parchemin.
- Dérouler la **pâte** sur la plaque à cuisson préparée et jeter le papier ciré. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., utiliser 2 plaques à cuisson recouvertes de papier parchemin).
- À l'aide d'un couteau d'office, dessiner une bordure de 1,25 cm (½ po) autour de la **pâte**. (**REMARQUE** : Attention de ne pas couper la pâte de bord en bord!)
- Pour éviter que la **pâte** ne gonfle trop, piquer l'**intérieur de l'abaisse** de 8 à 10 fois à environ 5 cm (2 po) d'intervalle.

4



### Terminer la préparation

- Entre-temps, ajouter dans un grand bol le **vinaigre**, **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sucre** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Diviser la **mozzarella** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- **Saler** et **poivrer** la **mozzarella** directement sur la planche à découper. (**CONSEIL** : L'assaisonnement comblera avec bonheur les recoins laissés par les morceaux grossiers de mozzarella!)
- Dans un petit bol, combiner la **mayonnaise** et la **moitié** du **pesto**.

2



### Cuire la pâte et préparer

- Saler et **poivrer** la **pâte**, puis rôtir au **centre** du four de 20 à 24 min, jusqu'à ce que la **pâte** soit dorée et entièrement cuite. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., cuire au centre et dans le haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)
- Entre-temps, couper les **tomates** en deux.
- Couper la **nectarine en quatre sections**, en évitant le noyau, puis couper **chaque section** en tranches de 0,5 cm (¼ po).

5



### Assembler la tarte

- Lorsque la **tarte** sera sortie du four, la laisser refroidir de 3 à 4 min, puis étendre la **mayo au pesto** sur le dessus.
- Garnir de **mozzarella** et de **tomates rôties**.
- Arroser du **reste** du **pesto**.

3



### Rôtir les tomates

- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **tomates** de **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile** et saupoudrer de **¾ c. à thé** (¼ c. à thé) de **sucre**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Disposer les **tomates** sur une plaque à cuisson non recouverte, côté coupé vers le haut.
- Rôtir dans le **bas** du four de 7 à 10 min, jusqu'à ce que les **tomates** soient tendres et légèrement dorées.

6



### Terminer et servir

- Couper la **tarte** en quatre pointes.
- Dans le bol contenant la **vinaigrette**, ajouter le **mélange roquette et épinards** et les **nectarines**. Remuer pour enrober.
- Répartir les **pointes de tarte** et la **salade** dans les assiettes.

Le souper, c'est réglé!