



# Pizzas à la saucisse et à la courgette

avec brocolis rôtis au parmesan

VARIÉTÉ 35 minutes



Saucisse italienne douce, sans boyau



Pain naan



Sauce marinara



Courgette



Mais en grains



Échalote



Brocoli, en fleurons



Fromage mozzarella, râpé



Fromage parmesan

**BONJOUR PAIN NAAN!**

*Ces petits naans font de parfaites croûtes à pizza!*

# Bon départ

Avant de commencer, préchauffer le four à 425 °F, puis laver et sécher tous les aliments.

## Sortez

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, papier parchemin, pincettes, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 pers	4 pers
Saucisse italienne douce, sans boyau	250 g	500 g
Pain naan	2	4
Sauce marinara	½ tasse	1 tasse
Courgette	200 g	200 g
Maïs en grains	56 g	113 g
Échalote	50 g	50 g
Brocoli, en fleurons	227 g	454 g
Fromage mozzarella, râpé	56 g	113 g
Fromage parmesan	28 g	56 g
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Pas inclus dans la boîte

\*\* Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F.

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

## Nous rejoindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh  
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002  
bonjour@hellofresh.ca  
HelloFresh.ca



## 1. PRÉPARATION

Peler, puis couper l'**échalote** en tranches de 0,25 cm (1/8 po). Couper la **courgette** en triangles de 0,5 cm (1/4 po). Couper le **brocoli** en bouchées moyennes. Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser le **brocoli** de **2 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers). **Saler et poivrer**. Rôtir sur la grille du **haut** jusqu'à ce qu'il soit brun doré, de 12 à 14 min.



## 4. GRILLER LES NAANS

Pendant que les **légumes** cuisent, disposer les **naans** sur une autre plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. (**NOTE:** les naans peuvent se chevaucher!) Griller au **centre** du four jusqu'à ce qu'ils soient dorés, de 5 à 6 min. (**ASTUCE:** attention de ne pas les brûler!) Sortir les **naans** du four et les retourner avec des pincettes. Lorsque le **brocoli** est cuit, le réserver dans une assiette et couvrir pour garder chaud.



## 2. CUIRE LA SAUCISSE

Pendant que le **brocoli** rôtit, mettre **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers) dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, puis ajouter la **saucisse**. Cuire la **saucisse** en la défaisant en morceaux jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée, de 3 à 5 min.\*\* Réserver dans une assiette.



## 5. ASSEMBLAGE

Actionner la fonction **Griller** du four. Répartir les **naans** sur les 2 plaques, puis badigeonner de **sauce marinara**. Garnir de **légumes** et de **saucisse**, puis saupoudrer de **mozzarella**. Griller au **centre** du four jusqu'à ce que le **fromage** fonde, de 3 à 4 min. Répéter avec l'autre plaque à cuisson.



## 3. CUIRE LES LÉGUMES

Dans la même poêle, ajouter les **échalotes**, le **maïs** et la **courgette**. (**NOTE:** ajouter 1/2 c. à table d'huile si la poêle est sèche!) Cuire en remuant souvent jusqu'à ce que la **courgette** ramollisse, de 3 à 4 min. **Saler et poivrer**.



## 6. FINIR ET SERVIR

Saupoudrer le **brocoli** de **parmesan** et bien mélanger. Couper les **pizzas** en deux. Répartir les **pizzas** et le **brocoli** dans les assiettes.

# Le souper, c'est réglé!