



BONJOUR

PAIN NAAN

Ces petits pains naans forment la parfaite croûte à pizza

TEMPS: 35 MIN



Petit pain naan



Champignon crémini



Ail



Oignon, en tranches



Ciboulette



Vinaigre balsamique



Fromage ricotta



Bébé roquette



Tomates cerises

SORTEZ

- Plaque à cuisson
- Grande poêle antiadhésive
- Petit bol
- Cuillères à mesurer
- Fouet
- Grand bol
- Sel et poivre
- Presse-ail
- Huile d'olive ou de canola
- Cuillère trouée

INGRÉDIENTS

2 pers | 4 pers

- Petit pain naan 1,2,3 4 | 8
- Champignon crémini 227 g | 454 g
- Ail 6 g | 12 g
- Oignon, en tranches 113 g | 227 g
- Ciboulette 7 g | 14 g
- Vinaigre balsamique 9 2 c. à table | 4 c. à table
- Fromage ricotta 2 100 g | 200 g
- Bébé roquette 56 g | 113 g
- Tomates cerises 113 g | 227 g

ALLERGENS | ALLERGÈNES

Some ingredients are produced in a facility that also processes milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soya, les sulfites, les noix et le blé.

- 0 Fish/Poisson
- 1 Wheat/Blé
- 2 Milk/Lait
- 3 Egg/Oeuf
- 4 Soy/Soja
- 5 Tree Nut/Noix
- 6 Mustard/Moutarde
- 7 Peanut/Cacahuète
- 8 Sesame/Sésame
- 9 Sulphites/Sulfites
- 10 Crustacean/Crustacé
- 11 Shellfish/Fruit de Mer

*Wash and dry all produce.



BON DÉPART



Préchauffer le four à la fonction **griller** (pour griller les naans). Commencer à cuisiner lorsque le four est à la bonne température!



1 PRÉPARATION

Laver et sécher tous les aliments.*

Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Émincer les **champignons**. Couper les **tomates** en deux. Hacher finement la **ciboulette**. Dans un petit bol, mélanger la **ricotta** et la **moitié** de la **ciboulette**. **Saler et poivrer**. Réserver.



4 ASSEMBLAGE

Entre-temps, dans un grand bol, fouetter le **reste** de **vinaigre** et **2 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers). **Saler et poivrer**. Ajouter la **roquette** et les **tomates**. Bien mélanger. Répartir le **mélange de ricotta** sur les **naans**. À l'aide d'une cuillère trouée, répartir le **mélange de champignons** sur la **ricotta**.



2 CUIRE LES LÉGUMES

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis les **oignons**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils ramollissent, de 3 à 4 min. Ajouter les **champignons**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils ramollissent, de 5 à 6 min. Ajouter l'**ail** et le **reste** de la **ciboulette**, puis cuire en remuant, de 1 à 2 min. **Saler et poivrer**. Retirer la poêle du feu, puis ajouter **1 c. à table** de **vinaigre** (doubler pour 4 pers). Bien mélanger.



5 FINIR ET SERVIR

Répartir les **pizzas** dans les assiettes, puis couronner de la **moitié** de la **salade de roquette**, au goût. Servir avec le **reste** de **salade**.



3 GRILLER LES NAANS

Entre-temps, disposer les **naans** sur une plaque à cuisson. (**NOTE:** ils peuvent se chevaucher!) Griller au **centre** du four jusqu'à ce que le dessus soit brun doré, de 2 à 3 min. Retourner et griller jusqu'à ce qu'ils soient entièrement brun doré, de 1 à 3 min. (**NOTE:** griller en 2 étapes pour 4 pers.)

BELLES À CROQUER!

Ces mini pizzas sont un festin pour les yeux et pour les papilles!