

Mini pizzas sucrées-salées au brie

avec poires et noix de Grenoble caramélisées

Végé

30 minutes



Pitas grecs



Oignon jaune



Brie



Mélange roquette
et épinards



Romarin



Noix de Grenoble,
hachées



Vinaigre de vin rouge



Cassonade



Poire Bartlett



Confiture de figes

BONJOUR BRIE

Un fromage crémeux qui rehausse n'importe quelle pizza!

D'ABORD

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

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, petite poêle antiadhésive, grand bol, papier parchemin, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Pitas grecs	2	4
Oignon jaune	113 g	226 g
Brie	125 g	250 g
Mélange roquette et épinards	56 g	113 g
Romarin	1 branche	2 branches
Noix de Grenoble, hachées	28 g	56 g
Vinaigre de vin rouge	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Cassonade	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Poire Bartlett	1	2
Confiture de figues	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

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.

Nous joindre

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



1 Faire cuire les morceaux d'oignon et de poire

Peler l'**oignon** et le couper en deux, puis en tranches de 1,25 cm (½ po). Évider, puis couper la **poire** en lanières de 0,5 cm (¼ po). Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **2 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les morceaux d'**oignon**. **Saler**. Faire cuire de 5 à 6 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent légèrement. Ajouter les morceaux de **poire**. Faire cuire de 3 à 4 minutes en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** et les **poires** soient dorés. Transférer dans une assiette. Réserver.



4 Caraméliser les noix de Grenoble

Dans la même poêle, ajouter la **cassonade** et **1 c. à soupe d'eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler**. Faire cuire en remuant pendant 1 minute, jusqu'à ce que la **cassonade** fonde. Ajouter les **noix de Grenoble grillées** et le **romarin** dans la poêle. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 minutes en remuant souvent, jusqu'à ce que le **mélange** se caramélise et recouvre les **noix de Grenoble**. Retirer la poêle du feu. Transférer soigneusement les **noix de Grenoble caramélisées chaudes** sur le papier parchemin. Étaler en une couche uniforme. (**REMARQUE** : Éviter de toucher les noix de Grenoble; elles seront TRÈS chaudes!) Laisser refroidir pendant 5 minutes.



2 Préparer et faire la vinaigrette

Pendant que les morceaux d'**oignon** et de **poire** cuisent, détacher et hacher finement **1 c. à soupe de feuilles de romarin** (doubler la quantité pour 4 personnes). Couper le **brie** en tranches de 1,25 cm (½ po). Dans un grand bol, fouetter le **vinaigre**, la **confiture de figues** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**. Réserver.



5 Assembler et faire cuire les mini pizzas

Disposer les **pains pitas** sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin. Faire rôtir au **centre** du four de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Retourner les **pains pitas**, puis les garnir d'**oignons et de poires caramélisés** et de **tranches de brie**. Faire rôtir les **mini pizzas assemblées** au **centre** du four de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les garnitures soient bien chaudes. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson et faire rôtir sur les grilles du centre et du haut du four.)



3 Faire griller les noix de Grenoble

Faire chauffer une petite poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter les **noix de Grenoble** à la poêle sèche. Faire griller de 4 à 5 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées (**CONSEIL** : Surveiller les noix de Grenoble pour ne pas les brûler!) Réserver dans un petit bol. Disposer un morceau de papier parchemin sur une surface plane. (**REMARQUE** : Il servira à l'étape 4.)



6 Terminer et servir

Ajouter le **mélange roquette et épinards** dans le bol contenant la **vinaigrette aux figues**. Bien mélanger. Couper les **mini pizzas** en quartiers. Répartir les **mini pizzas** et la **salade** dans les assiettes. Parsemer la **salade** de **noix de Grenoble caramélisées**.

Le repas est prêt!