

Pains plats au pepperoni

avec croûte à l'ail et au beurre

Familiale

25 à 35 minutes



Pepperoni



Pain plat



Base de sauce
tomate



Mozzarella, râpée



Vinaigre de vin rouge



Gousses d'ail



Mélange printanier



Poivron

BONJOUR POIVRONS COLORÉS

Les poivrons colorés sont des poivrons verts qui ont mûri sur la vigne!

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, râpe, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, grand bol, papier parchemin, petite casserole, petit bol, fouet

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Pepperoni	87 ½ g	175 g
Pain plat	2	4
Base de sauce tomate	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Vinaigre de vin rouge	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Gousses d'ail	1	2
Mélange printanier	56 g	113 g
Poivron	160 g	320 g
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

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

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 soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous rejoindre

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

    @HelloFreshCA



Préparer et mélanger la sauce

- Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Peler, puis râper finement l'**ail**.
- Dans un petit bol, mélanger la **base de sauce tomate** et **½ c. à thé de sucre**. Réserver.



Rôtir les pains plats

- Rôtir les **pains plats** dans le **haut** du four de 8 à 10 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde, que les **bords du pepperoni** soient croustillants, et que les **pains plats** soient dorés et croustillants**. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



Griller les pains plats

- Entre-temps, fondre **1 c. à soupe de beurre** (doubler la qté pour 4 pers.) pendant 1 min dans une petite casserole chauffée à feu doux ou dans un bol allant au micro-ondes. Ajouter l'**ail**, puis bien mélanger.
- Disposer les **pains plats** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Étendre le **beurre à l'ail** sur les **pains plats**. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson recouvertes de papier parchemin pour 4 pers.)
- Griller au **centre** du four de 3 à 5 min, jusqu'à ce que le **beurre à l'ail** grésille et que les **pains plats** soient bien chauds. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., griller dans le haut et au centre du four.)



Assembler la salade

- Entre-temps, ajouter dans un grand bol **½ c. à soupe de vinaigre**, **¼ c. à thé de sucre** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler les qtés pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter le **reste** des **poivrons** et le **mélange printanier**, puis bien mélanger.



Assembler les pains plats

- Retirer la plaque à cuisson du four avec précaution.
- Étendre la **sauce tomate** sur les **pains plats à l'ail et au beurre**, **saler** et **poivrer**.
- Parsemer de **fromage**, puis garnir de la **moitié** du **pepperoni** (toute la qté pour 4 pers.) et de la **moitié** des **poivrons**.



Terminer et servir

- Couper les **pains plats** en pointes.
- Répartir les **pains plats** et la **salade** dans les assiettes.

Le souper, c'est réglé!