

Pizza au bison et aux champignons sauvages avec noix de Grenoble et pesto

Spécial bison

30 minutes



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



Bison haché maigre



Pâte à pizza



Champignons



Pesto au basilic



Mozzarella, râpée



Noix de Grenoble, hachées



Fromage à la crème

BONJOUR BISON

Cette coupe de viande est bien plus maigre que le bœuf, malgré son goût similaire!

D'abord

- Avant de commencer, sortir du frigo la pâte à pizza et la laisser reposer à température ambiante pendant 20 min.
- Sortir du frigo le fromage à la crème et le laisser ramollir à température ambiante.
- Préchauffer le four à 245 °C (475 °F).

Unités de mesure à chaque étape	1 c. à soupe	(2 c. à soupe)	d'huile
	2 personnes	4 personnes	Ingrédient

Matériel requis

Plaque à cuisson, petite poêle antiadhésive, papier parchemin, petit bol, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bison haché maigre	250 g	500 g
Pâte à pizza	340 g	680 g
Champignons	113 g	227 g
Pesto au basilic	¼ tasse	½ tasse
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Noix de Grenoble, hachées	28 g	56 g
Fromage à la crème	2	4
Farine tout usage*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne un 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 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



Étirer la pâte et préparer

- Saupoudrer de **farine** les deux côtés de la **pâte**.
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, étirer la **pâte** pour former un ovale. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., utiliser 2 plaques à cuisson recouvertes de papier parchemin.)
- Laisser reposer la **pâte** à température ambiante de 8 à 10 min.
- Entre-temps, mélanger dans un petit bol le **fromage à la crème** et la **moitié** du **pesto**.
- Trancher finement les **champignons**.



Griller les noix de Grenoble

- Entre-temps, hacher grossièrement les **noix de Grenoble**.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter les **noix de Grenoble** à la poêle sèche. Griller de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **noix de Grenoble** soient dorées. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



Cuire le bison et les champignons

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter ½ **c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **bison** et les **champignons**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **bison** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter.
- **Saler et poivrer**.



Terminer et servir

- Lorsque la **pizza** sera cuite, la laisser reposer de 2 à 3 min.
- Couper la **pizza** en pointes, puis l'arroser du **reste** du **pesto**.
- Parsemer de **noix de Grenoble grillées**.

Le souper, c'est réglé!



Cuire la pizza

- S'enduire les mains de **farine** et étirer la **pâte** de nouveau pour agrandir la forme ovale. (**REMARQUE** : La pâte devrait conserver sa forme.)
- Étendre le **mélange de fromage à la crème et de pesto** sur la **pâte**.
- Garnir du **mélange de bison**, puis de **mozzarella**.
- Rôtir au **centre** du four de 14 à 18 min, jusqu'à ce que la **pizza** soit dorée et croustillante. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., cuire les pizzas au centre et dans le haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)