



# Pizza aux champignons avec sel de truffes et sauce crémeuse

Végé

50 minutes

+ Ajouter



Poitrines de poulet  
2 | 4

Protéine personnalisable

+ Ajouter

○ Changer

ou

×2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page [hellofresh.ca](https://hellofresh.ca)



Pâte à pizza  
340 g | 680 g



Mélange de champignons  
200 g | 400 g



Bébés épinards  
56 g | 113 g



Échalote  
1 | 2



Crème  
56 ml | 113 ml



Mozzarella, râpée  
¼ tasse | ½ tasse



Sel de truffes  
1 g | 2 g



Mélange d'épices pour sauce crémeuse  
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Concentré de bouillon de légumes  
1 | 2



Gousses d'ail  
2 | 4

**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, des sulfites, des noix et du blé.

1



### Étirer la pâte

- Avant de commencer, sortir du frigo la pâte à pizza et la laisser reposer à température ambiante pendant 20 min.
- Préchauffer le four à 245 °C (475 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Arroser la **pâte** de **1 c. à thé d'huile**. (REMARQUE : Pour 4 pers., arroser chaque morceau de pâte de 1 c. à thé d'huile.)
- S'enduire les mains d'**huile**, puis étirer la **pâte** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, jusqu'à l'obtention d'une forme ovale. (REMARQUE : 2 plaques à cuisson recouvertes de papier parchemin pour 4 pers.)
- Laisser reposer la **pâte** à température ambiante pendant la préparation des **autres ingrédients**.

2



### Préparer

+ Ajouter | Poitrines de poulet

- Entre-temps, couper ou déchirer les **pleurotes** en lanières de 1,25 cm (½ po).
- Trancher finement le **reste** des **champignons**.
- Peler, puis hacher finement l'**échalote**.
- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.
- Dans une tasse à mesurer, mélanger ¼ **tasse** (½ tasse) de **lait** ou d'**eau** et la **crème**. Réserver.

3



### Cuire les champignons

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, puis tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter les **champignons**. Cuire de 5 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- Retirer du feu, puis incorporer le **concentré de bouillon** et la **moitié** du **sel de truffes**. **Poivrer**.
- Transférer les **champignons** dans une assiette. Essuyer la poêle avec précaution.

4



### Préparer la sauce crémeuse

- Chauffer la même poêle à feu moyen-doux.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, puis les **échalotes** et l'**ail**. Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et dégagent leur arôme.
- Saupoudrer du **mélange d'épices pour sauce crémeuse**.
- Remuer jusqu'à ce que le tout soit enrobé, en incorporant graduellement le **mélange de crème**. Porter à légère ébullition.
- Laisser mijoter de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe. (CONSEIL : La sauce devrait avoir une consistance épaisse.)
- Retirer du feu.

5



### Assembler et 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 la **sauce crémeuse** sur la **pâte**. Parsemer de **fromage**.
- Garnir d'**épinards**, puis de **champignons**.
- Rôtir dans le **bas** du four de 15 à 18 min, jusqu'à ce que la **pizza** soit dorée et croustillante. (REMARQUE : Pour 4 pers., cuire les pizzas dans le bas et dans le haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

6



### Terminer et servir

+ Ajouter | Poitrines de poulet

- Lorsque la **pizza** sera cuite, la laisser reposer de 2 à 3 min, puis la couper en pointes. Saupoudrer du **reste** du **sel de truffes**, au goût.
- Répartir la **pizza** dans les assiettes.

## 2 | Cuire le poulet

+ Ajouter | Poitrines de poulet

Si vous avez ajouté les **poitrines de poulet**, les sécher avec un essuie-tout. **Saler** et **poivrer**. Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter ½ **c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **poulet**. (REMARQUE : Ne pas surcharger la poêle ; pour 4 pers., cuire en plusieurs étapes, au besoin.) Cuire de 1 à 2 min par côté, jusqu'à ce qu'il soit doré. Transférer le **poulet** sur une plaque à cuisson non recouverte. Rôtir au **centre** du four de 12 à 14 min, jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit\*\*. Utiliser la même poêle pour cuire les **champignons** à l'étape 3.

## 6 | Terminer et servir

+ Ajouter | Poitrines de poulet

Trancher finement le **poulet**. Garnir les **pizzas** de **poulet**.

\* L'emballage sous vide garantit une fraîcheur maximale des aliments, mais peut légèrement faire changer leur couleur et leur donner une odeur plus prononcée. Chaque aliment retrouvera son état d'origine 3 min après l'ouverture de l'emballage.

\*\* Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.



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