

# Pizza blanche aux courgettes et à la ricotta avec salade du jardin

Végé

35 minutes



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



Ricotta



Pâte à pizza



Courgette



Mozzarella, râpée



Mélange printanier



Citron



Tomate Roma



Mini concombre



Parmesan, râpé



Assaisonnement italien



Farine tout usage



Sel d'ail

BONJOUR RICOTTA

*Ce fromage crémeux et polyvalent est l'ingrédient parfait pour les recettes sucrées-salées!*

## D'abord

- 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.

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, zesteur, cuillères à mesurer, grand bol, papier parchemin, petit bol

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Ricotta	100 g	200 g
Pâte à pizza	340 g	680 g
Courgette	200 g	400 g
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Mélange printanier	56 g	113 g
Citron	1	2
Tomate Roma	80 g	160 g
Mini concombre	66 g	132 g
Parmesan, râpé	¼ tasse	½ tasse
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Farine tout usage	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Sucre*	1 c. à thé	2 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

## 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.



### Préparer la pâte

- 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** : 2 plaques à cuisson et 2 ovales pour 4 pers.)
- Laisser reposer la **pâte** à température ambiante de 8 à 10 min.



### Préparer

- Pendant que la **pâte** repose, couper la **courgette** en rondelles de 0,5 cm (¼ po).
- Zester, puis presser le **citron**.
- Couper les **concombres** en demi-lunes de 0,5 cm (¼ po).
- Couper la **tomate** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Dans un petit bol, ajouter la **ricotta**, le **zeste de citron**, **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **parmesan** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



### Garnir et cuire la pizza

- Dans un grand bol, ajouter les **courgettes**, l'**assaisonnement italien**, le **sel d'ail**, la **moitié** du **jus de citron** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Poivrer**, puis remuer pour enrober.
- S'enduire les mains de **farine** et étirer la **pâte à pizza** de nouveau pour agrandir la forme ovale. (**REMARQUE** : La pâte devrait conserver sa forme.)
- Étendre la **ricotta au citron** sur la **pâte**. Garnir de **mozzarella**, puis de **courgettes**. Rôtir la **pizza** au **centre** du four de 14 à 18 min, jusqu'à ce qu'elle 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.)



### Assembler la salade

- Lorsque la **pizza** sera presque cuite, mélanger dans le même grand bol (celui de l'étape 3) le **reste** du **jus de citron**, **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **sucré** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**.
- Ajouter les **tomates**, les **concombres** et le **mélange printanier**. **Poivrer**, puis remuer pour enrober.



### Terminer et servir

- Laisser reposer la **pizza** de 2 à 3 min, puis la couper en pointes.
- Répartir la **pizza** et la **salade** dans les assiettes.
- Parsemer la **salade** de **parmesan**.

Le souper, c'est réglé!