

Pizzas au bacon et aux ananas sur pains plats

avec salade de légumes

Familiale

35 minutes



RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.
Si vous désirez doubler la protéine,
suivez les instructions au verso de
cette fiche!
Bonne cuisine!



Tranches de bacon



Tranches de bacon double



Pain plat



Petites tomates



Mélange printanier



Ananas



Mozzarella, râpée



Base de sauce tomate



Vinaigre de vin blanc



Moutarde de Dijon



Sel d'ail

BONJOUR BACON

Délicieusement salé et fumé... voilà un aliment qui rehausse bien les saveurs!

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, cuillère à rainures, grand bol, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Tranches de bacon	100 g	200 g
Tranches de bacon double	200 g	400 g
Pain plat	2	4
Petites tomates	113 g	227 g
Mélange printanier	56 g	113 g
Ananas	95 g	190 g
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Base de sauce tomate	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Moutarde de Dijon	1 ½ c. à thé	3 c. à thé
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °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 joindre

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Cuire le bacon

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Entre-temps, recouvrir une assiette d'essuie-tout. Réserver.
- Trancher le **bacon** en lanières de 0,5 cm (¼ po). (**CONSEIL** : Utiliser des ciseaux de cuisine pour couper le bacon plus facilement.)
- Ajouter le **bacon** à la poêle chaude. Cuire de 5 à 7 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant**.
- Retirer la poêle du feu. À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bacon** dans l'assiette préparée.

Si vous avez choisi le **bacon double**, le préparer et le cuire en suivant les mêmes directives que celles pour la **portion régulière** de **bacon**.



Cuire les pizzas

- Cuire au **centre** du four de 6 à 9 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que le dessous des **pains** soit croustillant. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., cuire dans le haut et au centre du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



Préparer et faire la sauce à pizza

- Entre-temps, couper l'**ananas** en morceaux de 0,5 cm (¼ po) sur une autre planche à découper.
- Couper les **tomates** en deux.
- Dans un petit bol, ajouter la **base de sauce tomate** et la **moitié** du **sel d'ail**. **Poivrer** et bien mélanger.



Faire la salade

- Entre-temps, ajouter dans un grand bol le **vinaigre**, la **moutarde**, le **reste** du **sel d'ail**, **½ c. à thé** de **sucre** et **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler les qtés pour 4 pers.). **Poivrer** et bien mélanger en fouettant.
- Ajouter les **tomates** et le **mélange printanier**. Bien mélanger.



Assembler les pizzas

- Disposer les **pains plats** sur une plaque à cuisson. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., utiliser 2 plaques à cuisson; 2 pains plats par plaque.)
- Étendre uniformément la **sauce à pizza** sur les **pains plats**. Parsemer de **fromage**, puis garnir de **bacon** et d'**ananas**.



Terminer et servir

- Couper les **pizzas** en pointes et les répartir dans les assiettes.
- Servir la **salade** en accompagnement.

Le souper, c'est réglé!