

Pizzas sur naan à la saucisse italienne avec salade verte

Familiale

Épicée (au goût)

30 minutes



Saucisse italienne
douce, sans boyau



Poivron



Mozzarella, râpée



Vinaigre balsamique



Flocons de piment



Mélange printanier



Sauce marinara



Parmesan, râpé
grossièrement



Tomate Roma



Naan



Sel d'ail



Assaisonnement
italien

BONJOUR SAUCISSE ITALIENNE

Ce délicieux mélange de saucisse de porc est assaisonné de fenouil!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, pinceau en silicone, papier d'aluminium, grand bol, fouet, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Saucisse italienne douce, sans boyau	250 g	500 g
Poivron	160 g	320 g
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Vinaigre balsamique	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Flocons de piment 🌶️	1 c. à thé	2 c. à thé
Mélange printanier	56 g	113 g
Sauce marinara	½ tasse	1 tasse
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Tomate Roma	80 g	160 g
Naan	2	4
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Assaisonnement italien	½ c. à soupe	1 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

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



Préparer

- Évider, puis couper le **poivron** en lanières de 0,5 cm (¼ po).
- Couper la **tomate** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).



Assembler et cuire les pizzas

- Recouvrir uniformément les **naans** de **sauce marinara**.
- Garnir du **mélange de saucisse et de poivrons**, de **mozzarella** et de la **moitié** du **parmesan**.
- Griller au **centre** du four de 2 à 3 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., griller une plaque à cuisson à la fois.) (**CONSEIL** : Surveiller les pizzas pour ne pas les brûler!)



Cuire la saucisse et les poivrons

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis la **saucisse**, les **poivrons**, le **sel d'ail** et la **moitié** de l'**assaisonnement italien** (toute la qté pour 4 pers.). Poêler de 6 à 8 min, en remuant et en défaisant la **saucisse** en morceaux, jusqu'à ce que les **poivrons** soient tendres et que la saucisse soit entièrement cuite**.
- Égoutter et jeter l'excès de gras avec précaution.
- **Poivrer**, au goût.



Assembler la salade

- Entre-temps, fouetter dans un grand bol le **vinaigre**, **¼ c. à thé de sucre** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler les qtés pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**.
- Ajouter le **mélange printanier**, les **tomates** et le **reste** du **parmesan**. Bien mélanger.



Griller les naans

- Entre-temps, disposer les **naans** sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium. Badigeonner de **½ c. à soupe d'huile**. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec ½ c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.)
- Griller dans le **bas** du four de 1 à 2 min, jusqu'à ce que les **naans** ramollissent. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., griller une plaque à cuisson à la fois.) (**CONSEIL** : Surveiller les naans pour ne pas les brûler!)



Terminer et servir

- Couper les **pizzas** en quartiers.
- Répartir les **pizzas** et la **salade** dans les assiettes.
- Parsemer de **flocons de piment**, si désiré.

Le souper, c'est réglé!