



BOX VINI

La Vieille Ferme rouge

La pizza n'appelle pas forcément un vin italien : l'essentiel est qu'il soit corsé. Avec ses accents de laurier, ce Vallée du Rhône fait parfaitement l'affaire.



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

SEMAINE 30
2016

Prenez votre plat en photo et partagez-la sur Une surprise attend les plus belles photos !

Pizza à l'italienne sur pain plat

À la courgette, au poivron et à la mozzarella de bufflonne

Tout le monde aime la pizza ! Particularité de celle-ci : le fond utilisé est du pain plat, un produit issu de la cuisine du Proche-Orient. Garnissez-la généreusement de sauce et de légumes pour en faire un dîner complet. À la fin, ajoutez un peu de mozzarella de bufflonne délicieusement fondante. Bellissima !

conserver au frigo



20-25 min



très simple



à manger dans les 3 jours



plait aux enfants



végétarien



Mozzarella de bufflonne



Fromage à gratiner



Gousse d'ail



Courgette



Poivron jaune



Passata de tomates



Paprika en poudre



Pain plat



Romarin

Ingrédients	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Gousse d'ail	1	2	3	4	5	6
Courgette	½	1	1½	2	2½	3
Poivron jaune	½	1	1½	2	2½	3
Mozzarella de bufflonne (g) 7)	65	125	190	250	315	380
Passata de tomates (ml)	100	200	300	400	500	600
Paprika en poudre (cc)	1	2	3	4	5	6
Pain plat 1) 15)	1	2	3	4	5	6
Fromage à gratiner (g) 7)	25	50	75	100	125	150
Romarin (cc)	1	2	3	4	5	6
Huile d'olive (cs)*	½	1	1½	2	2½	3
Huile d'olive extra-vierge*	Selon le goût					
Poivre et sel*	Selon le goût					

* À ajouter vous-même

Allergènes

1) Gluten 7) Lait/lactose
15) Peut contenir des traces de lait/lactose et de soja

Ustensiles

Poêle, bol, grille du four recouverte de papier de cuisson

Valeurs nutritionnelles 598 kcal | 25 g protéines | 57 g glucides | 30 g lipides dont 17 g saturés | 4 g fibres



1 Préchauffez le four à 200 degrés. Pressez l'ail ou émincez-le finement. Coupez la courgette en fines rondelles et le poivron en lamelles. Faites de petits morceaux de mozzarella.



2 Dans la poêle, faites chauffer l'huile d'olive à feu vif et cuisez-y la courgette pendant 3 minutes.

3 Mélangez la passata de tomates, l'ail et le paprika dans un bol, puis salez et poivrez selon votre goût. Étalez la sauce tomate sur le pain plat. Garnissez-le de courgette, de poivron et de fromage à gratiner, puis saupoudrez le tout de romarin.



4 Sur la grille recouverte de papier de cuisson, enfournez la pizza pendant 7 à 8 minutes. Dès sa sortie du four, garnissez-la de mozzarella et laissez le fromage fondre.



5 Dressez la pizza sur pain plat sur les assiettes et versez un filet d'huile d'olive extra-vierge selon votre goût.

Conseil ! Impossible d'enfourner toutes les pizzas en même temps ? Dans ce cas, attendez d'enfourner la première pour garnir la deuxième afin d'éviter que le fond n'absorbe l'humidité.