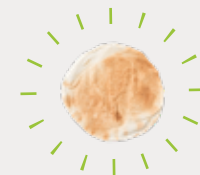




# Pizza funghi sur pain plat

Avec du thym, de l'oignon rouge, de la roquette et de la mozzarella de bufflonne



## PAIN PLAT

Des tortillas d'Amérique du Sud au naan d'Asie en passant par les pitas du Moyen-Orient, le pain plat, très simple à préparer, se rencontre sous différentes formes aux quatre coins du monde.



Champignons \*



Oignon rouge



Gousse d'ail



Mozzarella de bufflonne \*



Purée de tomates



Thym séché



Pain plat blanc



Roquette \*

Total : 30-35 min.

Veggie

Facile

Consommer dans les 5 jours

Ce n'est pas un hasard si la pizza funghi figure au menu de toutes les pizzerias. Nous aussi, nous nous sommes inspirés de ce classique. Ce soir, vous allez utiliser du pain plat comme fond : croustillant et rapide ! La mozzarella de bufflonne apporte du fondant à l'ensemble. Si vous êtes curieux de savoir comment est fabriquée la mozzarella de votre box, jetez un œil à notre blog !

EN SAVOIR PLUS SUR LA  
MOZZARELLA DE BUFFLONNE  
SUR NOTRE BLOG



# BIEN COMMENCER

## USTENSILES

Petite casserole, poêle et plaque recouverte de papier sulfurisé.

Recette de **pizza funghi sur pain plat** : c'est parti !



### 1 PRÉPARER

Préchauffez le four à 200 degrés. Coupez les **champignons** en tranches. Émincez la moitié de l'**oignon rouge** et coupez le reste en rondelles. Émincez ou écrasez l'**ail**. Déchirez la **mozzarella de bufflonne** en petits morceaux.



### 4 PRÉPARER LES PIZZAS

Sortez les **pains plats** du four. Étalez la **sauce tomate** sur les **pains plats**. Disposez le **mélange aux champignons** et les **morceaux de mozzarella** sur les pizzas. Garnissez avec le reste de **thym**, puis salez et poivrez.



### 2 PRÉPARER LA SAUCE TOMATE

Faites chauffer la moitié de l'huile d'olive dans la petite casserole et faites revenir l'**ail** et l'**oignon** émincé 1 à 2 minutes. Ajoutez la **purée de tomates**, le vinaigre balsamique noir, la moitié du **thym séché** et 1 cs d'eau par personne, puis salez et poivrez. Laissez réduire 6 à 8 minutes à feu moyen jusqu'à obtenir une sauce épaisse. Remuez régulièrement.



### 5 CUIRE LES PIZZAS

Enfournez les pizzas 5 à 7 minutes sur la plaque recouverte de papier sulfurisé.



### 3 CUIRE À LA POÊLE

Pendant ce temps, faites chauffer le reste d'huile d'olive à feu moyen dans la poêle. Faites revenir les **rondelles d'oignon** et les **champignons** 5 minutes à feu moyen-vif. Remuez régulièrement, puis salez et poivrez. Pendant ce temps, enfournez les **pains plats** 4 à 5 minutes sur la plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé ★.



### 6 SERVIR

Garnissez les pizzas de **roquette** et servez.

★ **CONSEIL** : Les pains plats sont d'abord cuits brièvement sans sauce pour qu'ils soient bien croustillants.

1 À 6 PERSONNES

# INGRÉDIENTS

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Champignons (g) *	250	375	500	625	875	1000
Oignon rouge (pc)	½	1	1½	2	2½	3
Gousse d'ail (pc)	½	1	1½	2	2½	3
Mozzarella de bufflonne (g) 7) *	60	125	185	250	310	370
Purée de tomates (g)	100	200	300	400	500	600
Thym séché (cc)	1	2	3	4	5	6
Pain plat blanc (pc) 1)	2	4	6	8	10	12
Roquette (g) 23) *	40	60	80	100	120	140

À ajouter vous-même

Huile d'olive (cs)	1	2	3	4	5	6
Vinaigre balsamique noir (cc)	1	2	3	4	5	6
Poivre et sel	Selon le goût					

\* Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	2879 / 688	447 / 107
Lipides total (g)	28	4
Dont saturés (g)	11,3	1,8
Glucides (g)	78	12
Dont sucres (g)	8,5	1,3
Fibres (g)	11	2
Protéines (g)	27	4
Sel (g)	1,2	0,2

## ALLERGÈNES

1) Gluten 7) Lait/lactose

Peut contenir des traces de : 23) Céleri

Une question ? Nous sommes disponibles 7j/7 pour y répondre : n'hésitez pas à nous contacter !