



Image peut varier selon disponibilité des ingrédients du moment.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES



ACCOMPAGNEMENT

Salade de brocolis

À SE PROCURER

Huile d'olive, vinaigre de cidre, sel et poivre

Pizza salami sec et bocconcinis

INGRÉDIENTS

2 gousses d'ail, hachées fine
1 brocoli, en fleurons
100 grammes de bébés épinards
60 ml de mayonnaise légère
30 ml de vinaigre de cidre
250 ml de sauce à pizza
150 grammes de salami de gênes, en petits dés
80 grammes de parmesan
80 grammes de bocconcinis
737 grammes de pâte à pizza
1 pincée d'épices pour pizza

INSTRUCTIONS

Préchauffer le four à 475 °F. Hacher finement l'ail, le salami, couper le brocoli en fleurons et les bocconcinis en deux.

Dans une poêle, chauffer un filet d'huile d'olive à feu moyen, ajouter les épinards, saler, poivrer, cuire 2 minutes, égoutter et transférer. Réserver la poêle.

Dans la poêle réservée, chauffer un filet d'huile d'olive à feu moyen-vif, ajouter l'ail, cuire 30 secondes, ajouter la sauce tomate, le mélange d'épices, la moitié du parmesan, sel, poivre, mélanger et réserver.

Étaler la pâte sur une surface huilée afin d'obtenir une épaisseur d'1/2 pouce. Déplacer la pâte sur une plaque de cuisson, étaler la sauce sur la pâte, garnir avec les épinards, le bocconcini, le salami de gênes, le parmesan restant et cuire 15 minutes au four.

Dans un bol, mélanger la mayonnaise, 3 c.à.s. d'huile d'olive, le vinaigre, saler et poivrer selon votre goût.

Dans un bol, mélanger les brocolis, la vinaigrette désirée, saler, poivrer et mélanger.

Couper la pizza en portions et monter les assiettes en répartissant la pizza ainsi que la salade en accompagnement.



TEMPS

25

RÉSULTAT

4



au jour le jour

bon appétit