



Image peut varier selon disponibilité des ingrédients du moment.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES



ACCOMPAGNEMENT

Légumes rôtis

À SE PROCURER

Huile d'olive, sel et poivre

Pizza au boeuf et champignons



INGRÉDIENTS

- 450 grammes de bœuf haché
- 1 tige de persil, hachée
- 2 gousses d'ail, hachée
- 1 oignon rouge, haché finement
- 150 grammes de champignons, en deux
- 150 grammes de choux de Bruxelles, en deux
- 20 ml de vinaigre balsamique
- 150 grammes de mozzarella
- 1 boule de pâte à pizza
- 1 pincée d'épices à pizza

INSTRUCTIONS

Préchauffer le four à 450 °F. Couper en deux les choux de Bruxelles ainsi que les champignons et les déposer sur une plaque de cuisson recouverte de parchemin, ainsi qu'un filet d'huile d'olive et la moitié du vinaigre, saler et poivrer. Puis, rôtir au four 20 minutes, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et tendres.

Pendant la cuisson des légumes, hacher finement l'ail et trancher finement l'oignon. Dans une poêle moyenne, chauffer un filet d'huile d'olive à feu moyen-vif, y ajouter l'ail et cuire 30 secondes et y ajouter le bœuf haché, assaisonner avec le mélange d'épices, du sel et du poivre. Cuire 5 minutes, en brisant la viande, jusqu'à ce qu'elle soit bien cuite. Badigeonner une surface de travail propre d'huile d'olive et rouler la pâte afin d'obtenir ½ pouce d'épaisseur, puis transférer délicatement la pâte sur une plaque de cuisson. Garnir avec le bœuf, l'oignon et le fromage et cuire la pizza sur la grille du bas du four 15 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que la pâte soit dorée. Retirer du four et laisser reposer.

Dans un bol, combiner le vinaigre restant et un filet d'huile d'olive puis saler et poivrer au goût.

Transférer la pizza sur une planche à découper et trancher en quartiers en répartissant dans vos assiettes. Garnir avec les choux de Bruxelles et les champignons rôtis, le persil haché et la vinaigrette balsamique désirée. Bon appétit !

TEMPS

20

RÉSULTAT

4



au jour le jour

bon appétit