

Pizza champignons et toulouse



Image peut varier selon disponibilité des ingrédients du moment.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES



ACCOMPAGNEMENT

Salade d'épinards

À SE PROCURER

Huile d'olive, sel et poivre

INGRÉDIENTS

- 4 saucisses toulouses, en morceaux
- 125 grammes de bébés épinards
- 1 tige de persil, hachée finement
- 2 gousses d'ail de Joliette, hachées finement
- 1 oignon d'Oka, haché finement
- 100 grammes de champignons, en deux
- 25 ml de pesto aux tomates séchées
- 30 ml de vinaigrette crémeuse
- 80 grammes de ricotta d'Agropur
- 50 ml de fromage en crème
- 4 pains Naans
- 1 pincée d'épices pour pizza de St-Joseph-du-Lac

INSTRUCTIONS

Préchauffer le four à 450°F.

Couper les champignons en deux, peler et hacher l'oignon, hacher finement l'ail, le persil et couper les saucisses en morceaux et les sauter.

Dans un bol, combiner le pesto, le fromage en crème, la ricotta et $\frac{1}{3}$ de l'ail, assaisonner avec $\frac{1}{2}$ du mélange d'épices, puis saler et poivrer.

Étaler le mélange de fromage sur les pains naans, déposer les saucisses et les oignons puis cuire au four 10 minutes.

Dans une poêle, chauffer 4 c. à s. d'huile d'olive à feu moyen-vif, ajouter l'ail restant et $\frac{1}{2}$ du mélange d'épices, cuire 1 minute et transférer dans un bol, saler et poivrer. Réserver la poêle.

Dans la même poêle, chauffer une mince couche d'huile à feu moyen-vif, y ajouter les champignons, assaisonner avec le mélange d'épices restants, saler et poivrer puis ajouter $\frac{1}{2}$ des épinards, cuire 2 minutes, saler et poivrer au goût.

Dans un bol, combiner les épinards restants, $\frac{1}{2}$ du persil et la vinaigrette désirée puis saler et poivrer au goût.

Transférer la pizza sur une planche à découper, garnir des légumes cuits, du persil restant, monter les assiettes en répartissant les pointes et servir avec la salade.

TEMPS

15

RÉSULTAT

4



bon appétit