



Pizza bianca sur pain plat

Garnie d'endives, de jambon blanc et de gouda



Endive ✨



Oignon rouge



Jambon blanc ✨



Noix de muscade



Crème aigre ✨



Gouda Vieux râpé ✨



Pain plat blanc



Roquette ✨

 Total : 20-25 min.

 Facile

 À consommer dans les 5 jours

Grâce à cette savoureuse variante de la pizza traditionnelle, le repas est prêt en un rien de temps. Pour la garniture : de l'endive, du jambon et du fromage — c'est très différent de ce à quoi on est habitué, mais non moins délicieux !

BIEN COMMENCER

USTENSILES

Petit bol, plaque recouverte de papier sulfurisé, râpe fine et poêle.

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



1 PRÉPARER

Préchauffez le four à 200 degrés. Coupez le bas de l'**endive** et coupez-la en eux dans le sens de la longueur. Retirez le cœur dur et taillez le reste en fines lamelles. Coupez l'**oignon rouge** en fines demi-rondelles. Coupez le **jambon** en petits carrés.



2 CARAMÉLISER LES CHICONS

Faites chauffer ½ cs de beurre par personne dans la poêle à feu moyen-vif et faites cuire l'**endive** 3 à 4 minutes pour qu'il ramollisse un peu. Salez, poivrez et ajoutez ½ cs de miel par personne. Poursuivez la cuisson 3 à 4 minutes en remuant. Pendant ce temps, râpez une partie de la **noix de muscade** au goût.



3 PRÉPARER LA SAUCE

Mélangez la **crème aigre** au **fromage râpé** dans le petit bol. Salez, poivrez et ajoutez une pincée de **noix de muscade**.



4 PRÉPARER LES PIZZAS

Tartinez les **pains plats** avec la **sauce au fromage et à la crème**, puis parsemez-les d'**oignon rouge**. Enfourez les pizzas 2 à 3 minutes ★.



5 GARNIR LES PIZZAS

Une fois précuites, disposez les **endives** caramélisées et le **jambon** sur les **pizzas** et enfourez-les 2 à 3 minutes de plus.



6 SERVIR

Garnissez les **pizzas** avec la **roquette** et servez-les à table.

1 À 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

| | 1P | 2P | 3P | 4P | 5P | 6P |
|---------------------------|---------|-----|-----|-----|-----|-----|
| Endive (pc) * | 2 | 4 | 6 | 8 | 10 | 12 |
| Oignon rouge (pc) | ½ | 1 | 1½ | 2 | 2½ | 3 |
| Jambon blanc (tranche) * | 2 | 4 | 6 | 8 | 10 | 12 |
| Noix de muscade (boule) | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Crème aigre (g) 7) * | 50 | 100 | 150 | 200 | 250 | 300 |
| Gouda Vieux râpé (g) 7) * | 25 | 50 | 75 | 100 | 125 | 150 |
| Pain plat blanc (pc) 1) | 2 | 4 | 6 | 8 | 10 | 12 |
| Roquette (g) * | 20 | 40 | 60 | 80 | 100 | 120 |
| À ajouter vous-même | | | | | | |
| Beurre (cs) | ½ | 1 | 1½ | 2 | 2½ | 3 |
| Miel (cs) | ½ | 1 | 1½ | 2 | 2½ | 3 |
| Poivre et sel | Au goût | | | | | |

* Conserver au réfrigérateur

| VALEURS NUTRITIONNELLES | PAR PORTION | POUR 100 G |
|-------------------------|-------------|------------|
| Énergie (kJ/kcal) | 2768 / 662 | 542 / 130 |
| Lipides total (g) | 23 | 4 |
| Dont saturés (g) | 13,9 | 2,7 |
| Glucides (g) | 82 | 16 |
| Dont sucres (g) | 15,4 | 3,0 |
| Fibres (g) | 8 | 2 |
| Protéines (g) | 28 | 5 |
| Sel (g) | 1,8 | 0,4 |

ALLERGÈNES

1) Gluten 7) Lait/lactose

★ **CONSEIL** : Si vous préparez beaucoup de pizzas, elles ne pourront probablement pas cuire toutes en même temps. Pour aller plus vite, enfourez-en quelques unes tout en procédant à l'étape 5 pour celles qui ont déjà cuit.

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

#HelloFresh

Envoyez-nous un message sur les réseaux sociaux ou sur WhatsApp au +32 460 20 11 08 (BE), +33 644 63 14 50 (FR) ou bien + 352 691 790 045 (LU).