



PIZZA NAAN AU SAUMON FUMÉ ET POIREAU

garnie d'oignon rouge, de crème aigre, d'aneth frais et accompagnée d'une salade à la poire



Poireau ✳



Aneth frais ✳



Crème aigre ✳



Oignon rouge



Poire



Pain naa



Saumon fumé à froid ✳



Roquette et mâche ✳

Total pour 2 personnes :

30 min.

Facile

À consommer dans les 3 jours

Sucré-salé avec une pointe d'acidité : la combinaison saumon - poireau et crème aigre est idéale. Fraîche et onctueuse, la crème se marie parfaitement au saumon fumé. Celui-ci est issu d'une aquaculture responsable et porte le logo ASC. Un point qui a son importance !

BIEN COMMENCER

USTENSILES

Bol, saladier, plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et poêle avec couvercle.

Recette de Pizaa naan au Saumon fumé et poireau : c'est parti !



1 PRÉPARATION

Préchauffez le four à 200 degrés. Coupez le **poireau** en fines rondelles. Ciselez finement l'**aneth**.



2 CUIRE LE POIREAU

Faites chauffer ½ cs de beurre par personne à feu moyen-vif dans une poêle avec couvercle. Ajoutez le **poireau** et faites-le cuire 1 à 2 minutes. Ajoutez un peu d'eau (environ 25 ml par personne), salez, poivrez et laissez cuire encore 4 à 5 minutes à couvert.



3 PRÉPARER LA CRÈME

Entre temps, dans un bol, mélangez la **crème aigre** à la moitié de l'**aneth**. Salez et poivrez. Coupez l'**oignon rouge** en demi-rondelles fines. Coupez la **poire** en quartiers, puis en fines tranches.



4 ENFOURNER LA PIZZA NAAN

Disposez les **naans** sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et répartissez la **crème aigre** dessus. Disposez le **poireau** et les **oignons rouges** dessus et enfournez 8 à 10 minutes.



5 PRÉPARER LA SALADE

Coupez les morceaux de **saumon fumé** en lamelles. Dans un saladier, mélangez ½ cs d'huile d'olive vierge extra, 1 cc de vinaigre balsamique par personne, salez et poivrez pour en faire une vinaigrette. Ajoutez la **roquette**, la **mâche** et la **poire** et mélangez le tout.



6 SERVIR

Disposez le **saumon fumé** sur les pizzas et garnissez d'**aneth**. Coupez les pizzas naans en morceaux et servez avec la **salade**.

1 À 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Poireau (pc) *	½	1	1½	2	2½	3
Aneth frais (g) *	2½	5	7½	10	12½	15
Crème aigre (g) 7) *	25	50	75	100	125	150
Oignon rouge (pc)	½	1	1½	2	2½	3
Poire (pc)	½	1	1½	2	2½	3
Pain naan (pc) 1) 7)	1	2	3	4	5	6
Saumon fumé à froid (g) 4) *	60	120	180	240	300	360
Roquette et mâche (g) 23) *	15	30	45	60	75	90

À ajouter vous-même

Beurre (cs)	½	1	1½	2	2½	3
Huile d'olive vierge extra (cs)	½	1	1½	2	2½	3
Vinaigre balsamique blanc (cc)	1	2	3	4	5	6
Poivre et sel	à votre goût					

* conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	PAR 100 g
Énergie (kJ/kcal)	3046 / 728	624 / 149
Lipides (g)	32	7
Dont saturés (g)	9,6	2,0
Glucides (g)	78	16
Dont sucres (g)	20,5	4,2
Fibres (g)	10	2
Protéines (g)	26	5
Sel (g)	2,6	0,5

ALLERGÈNES

1) Céréales contenant du gluten 4) Poisson 7) Lait/lactose
Peut contenir des traces de : 23) Céleri

Votre avis nous intéresse ! N'hésitez à nous en faire part via notre site Internet ou nos réseaux sociaux.



#HelloFresh