

Pizza au chorizo et au kaki persiMon^{MD}



La pizza est devenue un aliment universel, qui fait le délice des palais de tout âge. La texture et la douceur exquises des kakis persiMon^{MD} s'harmonisent agréablement avec le goût épicé du chorizo, pour donner à ce plat une allure résolument raffinée qui conviendra à toute occasion festive.

Donne 4 portions

INGRÉDIENTS

- 500 g** pâte à pizza
- 2** kakis persiMon^{MD}, tranchés finement sur la largeur
- 2 c. à soupe** (30 ml) jus de citron
- 1 tasse** (250 ml) chorizo épicé, tranché finement
- ½ tasse** (125 ml) manchego en copeaux
- 2 c. à café** (10 ml) glaçure balsamique
- 2 tasses** (500 ml) jeune roquette
- 1 c. à café** (5 ml) 1 c. à café (5 ml)
- pincée** de sel et de poivre



PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Sur une surface légèrement huilée, diviser la pâte en deux. Rouler et étirer chaque portion pour donner deux rectangles de 22,5 cm x 37,5 cm (9 po x 15 po). Déposer les rectangles sur des plaques de cuisson recouvertes de papier parchemin.
- Mélanger les tranches de kaki persiMon^{MD} avec le jus de citron, et les disposer sur la pâte; recouvrir des tranches de chorizo.
- Cuire au four 10-15 minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée.
- Retirer du four, saupoudrer du fromage en copeaux, et ajouter un filet de glaçure balsamique. Mélanger la roquette avec l'huile, le sel et le poivre, puis l'ajouter aux pizzas au moment de les servir.

PAR PORTION (1/4 RECETTE OU 1/2 PIZZA) :

573 calories, 23 g lipides, 9 g saturés, 46 mg cholestérol, 1053 mg sodium, 76 g glucides, 3 g fibres, 12 g sucres, 21 g protéines.
% valeur quotidienne : 20 % calcium, 45 % fer, 4 % vitamine A, 60 % vitamine C.

Source : kakipersimoncanada.com

