



Faits Nutritionnels

Portion	Pour 1/12 de pizza	
Quantité Par Portion		
Calories 160		
		% Valeur Quotidienne
Lipides Totale	6g	9%
Lipides Saturée	g	0%
Cholestérol	mg	0%
Sodium	710mg	30%
Glucides Totaux	22g	7%
Fibre Alimentaire	2g	8%
Protéine	5g	10%
Vitamine A %		Vitamine C %
Calcium %		Fer %



Temps Total
40 MIN.

Portion
POUR 1/12 DE PIZZA

Difficulté
EASY

Rendements
12

Nous avons combiné les poivrons sautés, les haricots noirs, le fromage cheddar et la salsa Pace aux ingrédients d'une pizza classique pour créer un plat fusion qui titillera les papilles d'une variété de clients.



Tip

- Garnissez de piments jalapeño marinés pour une finale épicée.
- Servez avec une trempette de guacamole.
- Versez un filet de crème sure sur la pizza avant de servir.

Conseils :

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Huile de canola	1 c. à soupe	15 mL
poivron rouge, tranché mince	1/2 tasse	125 mL
poivron vert, tranché mince	1/2 tasse	125 mL
assaisonnement Tex-Mex	1 c. à soupe	15 mL
pâte à pizza	1 lb	500 g
Salsa Picante Pace, douce	1/2 tasse	125 mL
sauce à pizza	1/2 tasse	125 mL
fromage mozzarella, râpé	1 tasse	250 mL
fromage cheddar, râpé	1 tasse	250 mL
haricots noirs	1/2 tasse	125 mL
oignons verts, tranchés	1/4 tasse	60 mL
feuilles de coriandre fraîche	1/4 tasse	60 mL

INSTRUCTIONS

1. Dans une grande poêle, faire chauffer l'huile à feu moyen vif; faire sauter les poivrons rouges et verts avec l'assaisonnement Tex-Mex environ 5 minutes ou jusqu'à ce que les poivrons soient mi-tendres, mi-croquants. Laisser refroidir complètement.
 2. Graisser et fariner légèrement une plaque à pizza de 16 po (40 cm). Sur une surface légèrement farinée, abaisser la pâte au rouleau à la taille de la plaque. Transférer la pâte sur la plaque préparée et l'étirer jusqu'au bord de la plaque.
 3. Mélanger la salsa et la sauce à pizza. Étendre ce mélange sur la pâte jusqu'à 1/2 po (2 cm) du bord. Mélanger les fromages mozzarella et cheddar et les saupoudrer sur la pizza. Répandre le mélange de poivrons et de haricots noirs sur la pizza.
 4. Cuire dans un four préchauffé à 450°F (230°C) pendant 15 à 18 minutes ou jusqu'à ce que la pizza soit dorée.
- Garnir d'oignons verts et de coriandre. Couper en 12 pointes égales.