



Sandwichs ouverts aux champignons fromagés avec confiture d'oignons balsamique et quartiers de pommes de terre

Végé

35 minutes

+ Ajouter



Poitrines de poulet*
2 | 4

Protéine personnalisable

+ Ajouter

Changer

ou

x2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page [hellofresh.ca](https://www.hellofresh.ca)



Pomme de terre
Russet
2 | 4



Champignons
227 g | 454 g



Oignon rouge
1 | 2



Ciboulette
7 g | 14 g



Mozzarella, râpée
3/4 tasse | 1 1/2 tasse



Glaçage
balsamique
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Pain ciabatta
2 | 4



Mayonnaise
4 c. à soupe |
8 c. à soupe



Échalotes frites
28 g | 56 g



Moutarde à
l'ancienne
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Tartinade à l'ail
2 c. à soupe |
4 c. à soupe

Allergènes Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Rôtir les quartiers de pommes de terre

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Couper les **potatoes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Fondre la **tartinade à l'ail** dans un petit bol allant au micro-ondes ou dans une petite poêle à feu doux.
- Disposer les **potatoes de terre** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. (REMARQUE : 2 plaques à cuisson pour 4 pers.) Arroser de la **moitié** de la **tartinade à l'ail fondue**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes de terre** soient tendres et dorées. (REMARQUE : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

4



Préparer les oignons au glaçage balsamique

- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis les **oignons**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent.
- Ajouter le **glaçage balsamique**, la **moutarde**, **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) d'**eau** et **2 c. à thé** (4 c. à thé) de **sucres**.
- Poursuivre la cuisson de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'**une partie** du **liquide** s'évapore et que les **oignons** aient la consistance d'une confiture. (CONSEIL : Utiliser une fourchette pour défaire les oignons!) **Salier** et **poivrer**.

♦ L'emballage sous vide garantit une fraîcheur maximale des aliments, mais peut légèrement faire changer leur couleur et leur donner une odeur plus prononcée. Chaque aliment retrouvera son état d'origine 3 min après l'ouverture de l'emballage.

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

2



Préparer et cuire les champignons

+ Ajouter | Poitrines de poulet

- Entre-temps, trancher finement les **champignons**.
- Émincer la **ciboulette**.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter le **reste** de la **tartinade à l'ail**, puis les **champignons**. Cuire de 5 à 6 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **champignons** ramollissent. **Poivrer**.
- Retirer la poêle du feu. Transférer dans une assiette, puis couvrir pour garder chaud.

3



Terminer la préparation

- Peler, puis couper l'**oignon** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Dans un petit bol, ajouter la **mayonnaise** et la **moitié** de la **ciboulette**. **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger.

5



Griller les pains

- Entre-temps, couper les **ciabattas** en deux. Disposer, côté coupé vers le haut, sur une autre plaque à cuisson recouverte de papier parchemin.
- Griller dans le **haut** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (CONSEIL : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

6



Terminer et servir

+ Ajouter | Poitrines de poulet

- Étendre la **confiture d'oignons balsamique** sur les **pains**. Garnir de **champignons** et de **fromage**. Remettre dans le **haut** du four et cuire de 5 à 6 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.
- Répartir les **sandwichs ouverts aux champignons fromagés** et les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes.
- Parsemer d'**échalotes frites** et du **reste** de la **ciboulette**.
- Servir la **mayo** à la **ciboulette** comme trempette.

Unités de mesure à chaque étape | 1 c. à soupe (2 c. à soupe) d'huile | 2 personnes 4 personnes Ingrédient

2 | Préparer et cuire le poulet

+ Ajouter | Poitrines de poulet

Si vous avez ajouté les **poitrines de poulet**, les sécher avec un essuie-tout. **Salier** et **poivrer**. Lorsque les **champignons** seront cuits, chauffer la même poêle à feu moyen-élevé. Ajouter ½ **c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **poulet**. Cuire de 1 à 2 min par côté, jusqu'à ce qu'il soit doré.

(REMARQUE : Ne pas surcharger la poêle; cuire en 2 étapes, au besoin.) Transférer le **poulet** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Rôtir au **centre** du four de 12 à 14 min, jusqu'à ce que le **poulet** soit entièrement cuit**. Utiliser la même poêle pour cuire les **oignons** à l'étape 4.

6 | Terminer et servir

+ Ajouter | Poitrines de poulet

Trancher finement le **poulet**. Garnir les **sandwichs de poulet** au moment de les assembler.