

Sandwichs au fromage fondu, au bacon et aux champignons avec soupe à la courge

Familiale

30 Minutes



Tranches de bacon



Champignons



Mozzarella, râpée



Thym



Courge musquée, en cubes



Oignon rouge, haché



Moutarde de Dijon



Concentré de bouillon de légumes



Purée d'ail



Petit pain artisan



Crème



Graines de citrouille

BONJOUR BACON

Délicieusement salé et fumé... voilà un aliment qui rehausse bien les saveurs!

D'abord

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

Matériel requis

2 plaques à cuisson, cuillères à mesurer, presse-purée, papier parchemin, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive, pinceau à pâtisserie en silicone

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Tranches de bacon	100 g	200 g
Champignons	113 g	227 g
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Thym	7 g	14 g
Courge musquée, en cubes	340 g	680 g
Oignon rouge, haché	113 g	226 g
Moutarde de Dijon	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Concentré de bouillon de légumes	2	4
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Petit pain artisan	2	4
Crème	113 g	237 g
Graines de citrouille	28 g	56 g
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

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

Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

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 soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



Préparer

Trancher finement les **champignons**. Détacher de la branche **1 c. à soupe** de **feuilles de thym** (doubler la quantité pour 4 personnes). Couper les **pains** en deux.



Faire cuire les champignons

Pendant que la **courge** cuit, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **2 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **champignons** et le **reste** des **oignons**. Faire cuire de 6 à 8 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **champignons** soient dorés. **Saler** et **poivrer**.



Faire cuire le bacon

Trancher le **bacon** finement et le disposer sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Faire cuire au **centre** du four de 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que le **bacon** soit croustillant et entièrement cuit**.



Faire cuire les sandwiches

Disposer les **pains** sur une plaque à cuisson, côté coupé vers le haut. Badigeonner **chaque tranche de pain** de **moutarde de Dijon**, puis garnir de **mozzarella**. Faire griller au **centre** du four de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que la **mozzarella** soit dorée. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!) Garnir les **tranches de pain inférieures** de **champignons** et de **bacon**, puis couronner des **tranches de pain supérieures**.



Commencer la soupe

Pendant que le **bacon** cuit, faire chauffer une grande casserole à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis la **courge** et la **moitié** des **oignons**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent légèrement. Ajouter le **concentré de bouillon**, la **purée d'ail**, le **thym** et **2 ¾ tasse** d'**eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Lorsque l'**eau** bouillira, baisser à feu moyen. Faire cuire à découvert de 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que la **courge** soit tendre.



Terminer et servir

Ajouter la **crème** à la grande casserole contenant la **courge**, puis bien mélanger. Retirer la casserole du feu. À l'aide d'un presse-purée, écraser la **soupe à la courge** jusqu'à l'obtention de la texture désirée. **Saler** et **poivrer**. (**REMARQUE** : Si vous avez un batteur électrique, passez la soupe pendant 1 minute jusqu'à ce qu'elle soit lisse.) Répartir la **soupe** dans les bols. Couper les **sandwichs au fromage fondu, au bacon et aux champignons** en deux et les servir en accompagnement. Parsemer les **graines de citrouille** sur la **soupe**.

Le repas est prêt!