

Sandwichs au fromage fondu, au bacon et aux pommes avec soupe de patates douces

Familiale

25 minutes



Tranches de bacon



Pomme Gala



Pain brioché



Mozzarella, râpée



Tartinade de figes



Oignon jaune



Patates douces



Crème



Concentré de bouillon de poulet



Gousses d'ail



Thym



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, épluche-légumes, cuillères à mesurer, presse-purée, papier parchemin, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive, essuie-tout, pinceau à pâtisserie en silicone

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Tranches de bacon	100 g	200 g
Pomme Gala	1	2
Pain brioché	2	4
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Confiture de figues	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Oignon jaune	113 g	227 g
Patates douces	340 g	680 g
Crème	237 ml	474 ml
Concentré de bouillon de poulet	1	2
Gousses d'ail	2	4
Thym	7 g	7 g
Graines de citrouille	28 g	28 g
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F).

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 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

Peler, puis couper les **patates douces** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Peler, puis émincer l'**oignon**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Retirer ½ c. à soupe de **feuilles de thym** de la branche. Peler et éviter la **pomme**, puis en couper la **moitié** en tranches de 0,5 cm (¼ po). Couper la **reste** de la **pomme** en morceaux de 1,25 cm (½ po).



Faire cuire la garniture aux pommes

Pendant que la **soupe** cuit, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-doux. Ajouter ½ c. à soupe d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **tranches de pommes** et le **reste** des **oignons**. Faire cuire de 6 à 8 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **oignons** et les **pommes** soient dorés. **Salier** et **poivrer**.



Faire cuire le bacon

Couper le **bacon** en deux sur la largeur. Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, disposer le **bacon** en une seule couche. Faire cuire au **centre** du four de 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que le **bacon** soit croustillant et entièrement cuit**. Réserver dans une assiette recouverte d'un essuie-tout.



Faire cuire les sandwiches

Couper les **pains** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson. Badigeonner chaque tranche de **confiture de figues**, puis garnir de **fromage**. Faire griller au **centre** du four de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que le **fromage** soit doré. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!) Étaler la **garniture aux pommes** sur les **tranches de pain inférieures** et garnir de **bacon**. 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 de **beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **patates douces**, les **morceaux de pommes** 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**, l'**ail**, le **thym** et 2 tasses d'**eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé, puis baisser à feu moyen. Faire cuire à découvert de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **patates douces**.



Terminer la soupe et servir

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

Le repas est prêt!