

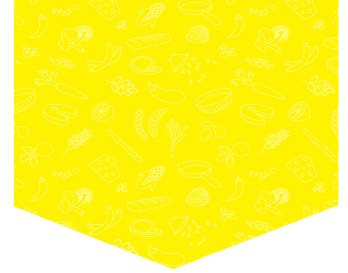


Brie en pâte phyllo

avec bleuets balsamiques, salade hivernale et graines grillées

VÉGÉ

35 minutes



Fromage brie



Pâte phyllo



Confiture de bleuets



Glaçage balsamique



Mélange roquette-épinards



Garniture à salade



Concombre

BONJOUR BRIE!

Un fromage crémeux qui donne du panache à n'importe quelle recette!

Bon départ

Avant de commencer, préchauffer le four à 425 °F, puis laver et sécher tous les aliments.

Sortez

Cuillères à mesurer, pinceau en silicone, petit bol, petite casserole, petite poêle antiadhésive, grand bol, fouet, papier parchemin, plaque à cuisson

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Fromage brie	125 g	250 g
Pâte phyllo	85 g	170 g
Confiture de bleuets	2 c. à table	4 c. à table
Glaçage balsamique	2 c. à table	4 c. à table
Mélange roquette-épinards	56 g	113 g
Garniture à salade	28 g	56 g
Concombre	66 g	132 g
Beurre non salé*	2 c. à table	4 c. à table
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

Nous joindre

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



1. PRÉPARATION

Dans une petite casserole à feu doux, ajouter **2 c. à table** de **beurre** (doubler pour 4 pers) et faire fondre en tournoyant, 30 secondes. Réserver. Dans un petit bol, mélanger la **confiture de bleuets** et la **moitié** du **glaçage balsamique**. Couper le **brie** en deux. (**NOTE:** 4 moitiés de brie pour 4 pers.)



4. PRÉPARER LA SALADE

Couper les **concombres** en demi-lunes de 1,25 cm (1/2 po). Dans un grand bol, fouetter le **reste** du **glaçage balsamique** et **2 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers). Ajouter le **mélange roquette-épinards**, les **concombres** et la **garniture à salade**. Bien mélanger. **Saler** et **poivrer**. Réserver.



2. PRÉPARER LA PHYLLO

Sur une surface propre, dérouler la **pâte phyllo** et empiler **2 feuilles de phyllo**. Badigeonner les feuilles de **1/2 c. à table** de **beurre fondu**. Continuer d'empiler et de beurrer la **phyllo**, **2 feuilles à la fois**, jusqu'à l'obtention d'une pile de **4 feuilles**. Couper la **pile** en deux. (**NOTE:** 4 piles pour 4 pers.) Garnir le centre des **piles** d'une touche de **confiture de bleuets**, puis d'une moitié de **brie**.



5. FINIR ET SERVIR

Lorsqu'ils sont cuits, laisser les **paquets** refroidir, 2 min. Répartir le **brie en croûte de phyllo** et la **salade** dans les assiettes.



3. PRÉPARER ET CUIRE LE BRIE EN CROÛTE

Replier un côté de la **phyllo** par-dessus le **brie**, puis replier l'autre côté. Presser gentiment pour fermer les **2 paquets de phyllo**. (**NOTE:** 4 paquets pour 4 pers.) Disposer les **paquets de phyllo**, joint vers le bas, sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Badigeonner l'extérieur des **paquets du reste** de **beurre fondu**. Cuire au **centre** du four jusqu'à ce que la **phyllo** soit brun doré, de 16 à 17 min.

Le souper, c'est réglé!