



Sandwich au brie, aux champignons et aux oignons caramélisés

avec salade de haricots verts et noix de cajou

VÉGÉ

30 minutes



Fromage brie



Petit pain ciabatta



Oignon rouge, en tranches



Glaçage balsamique



Haricots verts



Noix de Cajou, hachées



Moutarde à l'ancienne



Champignons créminis



Bébés épinards

BONJOUR BRIE!

Un fromage crémeux qui donne de l'élégance à tous les sandwiches!

COMMENCEZ ICI

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction griller.
- Laver et sécher tous les aliments.

Sortez

Plaque à cuisson, grande poêle antiadhésive, bol moyen, cuillères à mesurer

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Fromage brie	125 g	250 g
Petit pain ciabatta	2	4
Oignon rouge, en tranches	56 g	113 g
Glaçage balsamique	2 c. à table	4 c. à table
Haricots verts	170 g	340 g
Noix de Cajou, hachées	28 g	56 g
Moutarde à l'ancienne	1 c. à table	2 c. à table
Champignons créminis	227 g	454 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
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

Émincer les **champignons**. Parer les **haricots verts**, puis les couper en deux. Couper les **pains** en deux. Couper le **brie** en morceaux de 1,25 cm (½ po).



4. CUIRE LES CHAMPIGNONS

Dans la même poêle, ajouter **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis les **champignons** et les **oignons**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils ramollissent, de 5 à 6 min. **Saler** et **poivrer**. Ajouter le **glaçage balsamique** et retirer du feu. Mélanger jusqu'à ce que la **sauce** épaississe, 1 min.



2. GRILLER LES NOIX DE CAJOU

Dans une grande poêle antiadhésive sèche à feu moyen, ajouter les **noix de Cajou**. Griller en remuant souvent jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 4 à 5 min. (**ASTUCE**: attention de ne pas les brûler!) Réserver dans une assiette.



5. FAIRE FONDRE LE FROMAGE

Pendant que les **champignons** cuisent, disposer les **pains**, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson. Répartir le **brie** sur les **pains du bas**. Griller au **centre** du four jusqu'à ce que les **pains** soient dorés, de 3 à 4 min. (**ASTUCE**: attention de ne pas les brûler!)



3. CUIRE LES HARICOTS

Dans la même poêle, ajouter **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis les **haricots verts**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croquants, de 4 à 5 min. **Saler** et **poivrer**. Réserver dans un bol moyen. Ajouter la **moutarde** et **¼ c. à thé de sucre** (doubler pour 4 pers), puis remuer pour combiner. Réserver.



6. FINIR ET SERVIR

Garnir les pains de **la moitié** du **mélange de champignons**. Ajouter **le reste** du **mélange de champignons** et les **épinards** dans le bol de **haricots**. Bien mélanger. Répartir les **sandwiches** et la **salade de haricots** dans les assiettes. Saupoudrer la **salade** de **noix de Cajou**.

Le souper, c'est réglé!