

Pommes farcies au brie

avec roquette, bébés épinards et filet de vinaigre balsamique

Végé

30 minutes



Brie



Pomme Gala



Mélange roquette
et épinards



Noix de Grenoble,
hachées



Glaçage balsamique



Pain ciabatta



Thym



Oignon rouge



Champignons

BONJOUR BRIE

Un fromage crémeux qui rend une simple pomme luxueuse!

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, papier d'aluminium, grand bol, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive, cuillères à mesurer

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Brie	125 g	250 g
Pomme Gala	2	4
Mélange roquette et épinards	113 g	227 g
Noix de Grenoble, hachées	28 g	56 g
Glaçage balsamique	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Pain ciabatta	1	2
Thym	7 g	7 g
Oignon rouge	113 g	226 g
Champignons	113 g	227 g
Sucre*	1 c. à thé	2 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

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 en mentionnant #LaVieHelloFresh
Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



Préparer

Détacher de la branche **1 c. à soupe** de **feuilles de thym** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les hacher finement. Couper les **champignons** en quatre. Peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po). Couper le **pain ciabatta** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Couper le **brie** en tranches de 1,25 cm (½ po). Couper les **pommes** en deux, parallèle à la planche à découper. (**REMARQUE** : Pour 2 personnes, il y aura 4 moitiés; et pour 4 personnes, il y en aura 8.) À l'aide d'une cuillère, retirer le cœur et les pépins, puis les jeter.



Faire caraméliser les oignons

Pendant que les **croûtons** cuisent, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les morceaux d'**oignon**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent légèrement. Ajouter la **moitié** du **glaçage balsamique** et **saler**. Faire cuire de 4 à 6 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient doré foncé.



Faire cuire les pommes et les champignons

Disposer les **pommes** sur un côté d'une plaque à cuisson tapissée de papier d'aluminium, côté coupé vers le haut. Saupoudrer les **pommes** de **1 c. à thé** de **sucre** (doubler la quantité pour 4 personnes). Sur l'autre moitié de la plaque à cuisson, arroser les **champignons** de **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis parsemer de la **moitié** du **thym**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Faire cuire sur la grille du **haut** du four de 6 à 8 minutes, jusqu'à ce que les **pommes** et les **champignons** ramollissent.



Terminer les pommes

Retirer les **pommes** et les **champignons** du four, puis activer la fonction Griller (température élevée). Transférer les **champignons** dans un petit bol en laissant les **pommes** sur la plaque à cuisson. Garnir les **pommes d'oignons caramélisés**, puis déposer le **brie** sur les **oignons**. Remettre les **pommes** au **centre** du four. Faire griller jusqu'à ce que le **brie** bouillonne, de 2 à 3 minutes.



Faire griller les croûtons

Pendant que les **pommes** et les **champignons** cuisent, ajouter les morceaux de **ciabatta**, le **reste** du **thym** et **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes) sur une plaque à cuisson non recouverte. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Faire griller sur la grille du **bas** du four de 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que les **morceaux de ciabatta** soient dorés. (**CONSEIL** : Surveiller les croûtons pour ne pas les brûler!)



Terminer et servir

Dans un grand bol, fouetter **2 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes) et le **reste** du **glaçage balsamique**. Ajouter le **mélange roquette et épinards**, les **champignons** et les **croûtons**. Bien mélanger. Répartir les **pommes farcies** et la **salade** dans les assiettes. Parsemer de **noix de Grenoble**.

Le repas est prêt!