

Burgers aux champignons portobello et à la mozzarella avec salade d'épinards et échalotes frites

Végé

30 minutes



Champignon portobello



Pain brioché



Mozzarella, râpée



Moutarde à l'ancienne



Mayonnaise



Vinaigre balsamique



Bébés épinards



Garniture à salade



Échalotes frites



Tomate Roma



Sel d'ail

BONJOUR CHAMPIGNONS PORTOBELLO

Ces grands champignons sont en fait des creminis arrivés à maturité!

D'abord

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

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, grand bol, papier parchemin, petit bol, fouet

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Champignon portobello	2	4
Pain brioché	2	4
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Moutarde à l'ancienne	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Vinaigre balsamique	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Bébés épinards	56 g	113 g
Garniture à salade	28 g	56 g
Échalotes frites	28 g	56 g
Tomate Roma	160 g	320 g
Sel d'ail	¼ c. à thé	½ c. à thé
Sucre*	½ c. à thé	1 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 rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Rôtir les champignons

- Retirer les pieds des **chapeaux de champignons**, puis les jeter.
- Badigeonner les **chapeaux de champignons** de **2 c. à thé d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.). Assaisonner de **¼ c. à thé de sel d'ail** (doubler la qté pour 4 pers.) et **poivrer**.
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, disposer les **chapeaux de champignons**, côté bombé vers le haut.
- Rôtir au **centre** du four de 10 à 12 min, jusqu'à ce que les **champignons** soient juteux et qu'une fourchette entre facilement dedans.



Gratiner les champignons et griller les pains

- Lorsque les **champignons** seront cuits, les transférer sur une planche à découper. Couper les **champignons** en tranches de 1,25 cm (½ po).
- Remettre sur la même plaque à cuisson. Parsemer de **fromage**.
- Rôtir au **centre** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.
- Retirer du four et laisser refroidir les **champignons** pendant 5 min.
- Entre-temps, disposer les **pains** directement sur la grille du **haut** du four, côté coupé vers le haut. Griller de 3 à 4 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



Préparer

- Entre-temps, trancher **1 tomate** (2 tomates pour 4 pers.) en rondelles de 1,25 cm (½ po).
- Couper **1 tomate** (2 tomates pour 4 pers.) en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Couper les **pains** en deux.



Assaisonner les épinards

- Dans un grand bol, fouetter le **vinaigre**, le **reste** de la **moutarde**, **½ c. à thé de sucre** et **2 c. à soupe d'huile** (doubler les qtés pour 4 pers.).
- Ajouter les **épinards**, puis bien mélanger.
- **Saler et poivrer**, au goût.



Préparer la mayo à la moutarde

- Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise** et la **moitié** de la **moutarde**. Réserver.



Terminer et servir

- Étendre la **mayo à la moutarde** sur les **pains**.
- Garnir les **tranches de pain inférieures** des **champignons portobello à la mozzarella**, d'**échalotes frites**, de **tranches de tomates** et d'**un peu d'épinards assaisonnés**. Refermer les **burgers**.
- Dans le bol contenant le **reste** des **épinards assaisonnés**, ajouter la **garniture à salade** et les **morceaux de tomates**. Bien mélanger.
- Répartir les **burgers** et la **salade** dans les assiettes.

Le souper, c'est réglé!