

Burgers aux portobellos farcis à la mozzarella

avec salade d'épinards et échalotes frites

Végé

30 minutes



Champignons portobello



Pain brioché



Mozzarella, râpée



Moutarde à l'ancienne



Mayonnaise



Vinaigre balsamique



Bébés épinards



Mini concombre



Échalotes frites



Tomate Roma



Sel d'ail

BONJOUR CHAMPIGNONS PORTOBELLO

Ces champignons copieux sont tout simplement des champignons cremini adultes!

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
Champignons 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
Mini concombre	66 g	132 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 joindre

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Faire cuire les champignons

- Retirer les queues des **champignons** et les jeter.
- Badigeonner les **chapeaux de champignons** de **2 c. à thé d'huile** (doubler pour 4 pers.). Assaisonner de **¼ c. à thé de sel d'ail** (doubler pour 4 pers.) et **poivrer**.
- Disposer les **chapeaux** sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, lamelles vers le bas.
- Faire cuire au **centre** du four de 10 à 12 min ou jusqu'à ce que les **champignons** soient tendres et juteux.



Faire la mayo à la moutarde

- Mélanger la **mayonnaise** et le **reste** de la **moutarde** dans un petit bol. Réserver.



Préparer

- Entre-temps, couper le **concombre** en deux sur la longueur, puis en demi-lunes de 0,5 cm (¼ po).
- Couper **1 tomate** (2 pour 4 pers.) en rondelles de 1,25 cm (½ po).
- Couper **1 tomate** (2 pour 4 pers.) en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Couper les **pains** en deux.



Terminer les champignons et faire griller les pains

- Lorsque les **champignons** sont tendres, les retourner et les farcir de **mozzarella**.
- Faire griller au **centre** du four de 3 à 4 min ou jusqu'à ce que le **fromage** fonde.
- Retirer les **champignons** du four et les laisser reposer pendant 5 min pour qu'ils refroidissent légèrement.
- Entre-temps, disposer les **pains** directement sur la grille du **haut** du four, côté coupé vers le haut. Faire griller de 3 à 4 min ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



Commencer la salade

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



Terminer et servir

- Tartiner les **pains** de **mayo à la moutarde**.
- Garnir les **tranches de pain inférieures** de **portobellos farcis à la mozzarella**, d'**échalotes frites**, de **tomates tranchées** et d'**un peu d'épinards assaisonnés**. Couronner des **tranches de pain supérieures**.
- Ajouter les **concombres** et les **tomates hachées** au **reste** des **épinards assaisonnés**. Bien mélanger.
- Répartir les **burgers** et la **salade d'épinards** dans les assiettes.

Le souper, c'est réglé!