



# Sandwich au fromage à l'italienne

avec frites au parmesan et sauce marinara

VÉGÉ 30 minutes



Tomate Roma



Mozzarella fraîche



Sauce marinara



Pomme de terre rouge



Fromage parmesan



Basilic



Pain ciabatta



Sel d'ail

## BONJOUR MOZZARELLA!

Ce que nous préférons de cette recette? La couche de fromage fondu nappée de sauce marinara!

# Bon départ

Avant de commencer, préchauffer le four à 450 °F, puis laver et sécher tous les aliments.

## Sortez

Papier parchemin, 2 plaques à cuisson, cuillères à mesurer, épluche-légumes, essuie-tout

## Ingrédients

	2 pers	4 pers
Tomate Roma	160 g	320 g
Mozzarella fraîche	125 g	250 g
Sauce marinara	1 tasse	2 tasses
Pomme de terre rouge	300 g	600 g
Fromage parmesan	28 g	56 g
Basilic	7 g	14 g
Pain ciabatta	2	4
Sel d'ail	1 ½ c. à thé	1 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. RÔTIR LES POMMES DE TERRE

Peler les **potatoes**, puis les couper en frites. Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **frites** de **1 c. à table** d'**huile**, puis saupoudrer de **parmesan** et de **¾ c. à thé** de **sel d'ail** (1 ½ c. à thé pour 4 pers). **Poivrer**. Rôtir au **centre** du four jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 25 à 28 min.



## 2. PRÉPARATION

Pendant que les **frites** rôtissent, couper les **tomates** en rondelles de 0,5 cm (¼ po). Couper la **mozzarella** en rondelles de 1,25 cm (½ po), puis les sécher avec un essuie-tout. **Saler** et **poivrer**. Couper les **pains** en deux.



## 3. ASSEMBLAGE

Disposer les **pains**, côté coupé vers le haut, sur une autre plaque à cuisson, puis griller sur la grille du **haut** jusqu'à ce qu'ils soient chauds, 2 min. (**ASTUCE**: attention de ne pas les brûler!) Napper les **pains du haut** de **la moitié** de la **sauce marinara**. Répartir la **mozzarella** sur les **pains du bas**. Remettre au four, sur la grille du **haut**. Griller jusqu'à ce que le **fromage** fonde, de 3 à 4 min.



## 4. FINIR LE SANDWICH

Pendant que les **sandwiches** grillent, détacher les **feuilles de basilic**. Lorsque le **fromage** est fondu, garnir de **tranches de tomate** et de **feuilles de basilic**.



## 5. FINIR ET SERVIR

Chauffer **le reste** de **sauce marinara** au micro-ondes, environ 30 secondes. Répartir les **sandwiches** et les **frites au parmesan** dans les assiettes. Servir avec la **marinara** comme trempette!

# Le souper, c'est réglé!