

# Sandwichs à la mozzarella et aux tomates séchées avec quartiers de pommes de terre rôtis à l'italienne

Végé 30 minutes



Mozzarella fraîche



Pesto de tomates séchées



Pommes de terre Russet



Pain ciabatta



Sel d'ail



Bébés épinards



Assaisonnement italien



Mayonnaise



Chapelure italienne



Citron

BONJOUR MOZZARELLA

La meilleure partie? La couche de fromage onctueux!

## 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, cuillères à mesurer, assiette creuse, essuie-tout, zesteur, poêle antiadhésive moyenne

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Mozzarella fraîche	125 g	250 g
Pesto de tomates séchées	¼ tasse	½ tasse
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Pain ciabatta	2	4
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Bébés épinards	28 g	56 g
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Chapelure italienne	¼ tasse	½ tasse
Citron	1	1
Huile*		
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 #LaVieHelloFresh  
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002  
bonjour@hellofresh.ca  
HelloFresh.ca



## Faire cuire les quartiers de pommes de terre

Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile**, puis saupoudrer de la **moitié du sel d'ail** et de la **moitié de l'assaisonnement italien**. **Poivrer**, puis remuer pour enrober. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune. Faire rôtir sur les grilles du centre et du bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.) Faire rôtir au **centre** du four de 25 à 28 minutes, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées.



## Faire griller le pain ciabatta

Couper les **pains** en deux. Disposer sur une autre plaque à cuisson, côté coupé vers le haut. Faire griller sur la grille du **haut** du four de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient chauds. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



## Préparer

Pendant que les **potatoes** rôtissent, couper la **mozzarella** en rondelles de 0,5 cm (¼ po), puis sécher avec un essuie-tout. (**REMARQUE** : Pour 2 personnes, il y aura 4 rondelles et pour 4 personnes, il y en aura 8.) Assaisonner du **reste** du **sel d'ail**, puis **poivrer**. Zester, puis presser la **moitié du citron** (utiliser le citron entier pour 4 personnes).



## Faire la mayo aux tomates séchées

Pendant que les **pains** grillent, mélanger dans un petit bol la **mayonnaise**, le **pesto de tomates séchées** et **½ c. à soupe de jus de citron** (doubler la quantité pour 4 personnes).



## Enrober la mozzarella

Faire chauffer une poêle antiadhésive moyenne à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (utiliser la même quantité pour 4 personnes), puis la **chapelure** et le **reste de l'assaisonnement italien**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en remuant constamment, jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Réserver la **chapelure assaisonnée** dans une assiette creuse. Ajouter le **zeste de citron** et bien mélanger. Ajouter les **rondelles de mozzarella**. Retourner pour enrober tous les côtés, en pressant la **chapelure** sur la **mozzarella** pour bien adhérer.



## Terminer et servir

Étendre la **moitié** de la **mayo aux tomates séchées** sur les **pains ciabatta**. Garnir les **tranches de pain inférieures** de **mozzarella assaisonnée** et d'**épinards**. Couronner des **tranches de pain supérieures**. Répartir les **sandwichs** et les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes. Servir avec le **reste de la mayo aux tomates séchées** comme trempette.

Le repas est prêt!