



Tartines aux tomates et à la stracciatella

avec quartiers de pomme de terre au four

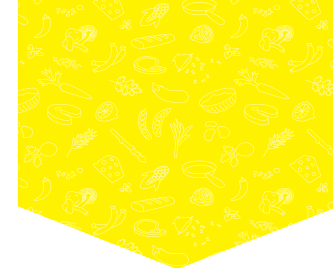
VÉGÉ

35 minutes



En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus.

Merci de votre compréhension.
Bon appétit!



Stracciatella



Glaçage balsamique



Tomate Roma



Ail



Pomme de terre à chair jaune



Assaisonnement italien



Fromage mozzarella, râpé



Petit pain ciabatta



Olives vertes



Basilic

BONJOUR STRACCIATELLA!

Un fromage frais crémeux que l'on retrouve habituellement au centre de la burrata.

COMMENCER ICI

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

Guide pour la quantité d'ail à l'étape 3 (doubler pour 4 pers) :

- Doux : ¼ c. à thé
- Moyen : ½ c. à thé
- Relevé : 1 c. à thé

Sortir

Plaque à cuisson, presse-ail, cuillères à mesurer, papier parchemin, pinceau en silicone, cuillère trouée, 2 petits bols

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Stracciatella	100 g	200 g
Basilic	7 g	14 g
Glaçage balsamique	2 c. à table	4 c. à table
Tomate Roma	240 g	480 g
Ail	6 g	12 g
Pomme de terre à chair jaune	300 g	600 g
Assaisonnement italien	1 c. à table	2 c. à table
Fromage mozzarella, râpé	½ tasse	1 tasse
Petit pain ciabatta	2	4
Olives vertes	30 g	60 g
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 rejoindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



1. PRÉPARATION

Couper les **pommes de terre** en quartiers de 0,5 cm (¼ po). Émincer les **feuilles de basilic**. Couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Hacher grossièrement les **olives**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.



4. GRILLER LES PAINS

Dans un autre petit bol, mélanger le **reste de l'ail** et **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers). Couper les **pains** en deux, puis les disposer, côté coupé vers le haut, sur une autre plaque à cuisson. Badigeonner les **pains d'huile à l'ail**, puis rôtir sur la grille du **haut** jusqu'à ce qu'ils soient brun doré, de 5 à 6 min. (**ASTUCE** : attention de ne pas les brûler!)



2. RÔTIR LES POMMES DE TERRE

Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **pommes de terre** de **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis saupoudrer de **la moitié** de l'**assaisonnement italien**. **Saler** et **poivrer**. Rôtir au **centre** du four jusqu'à ce qu'elle soient brun doré, de 25 à 28 min.



5. ASSEMBLER ET GRILLER LES TARTINES

Lorsque les **pains** sont dorés, répartir la **garniture aux tomates** dans les **pains** à l'aide d'une cuillère trouée. (**NOTE** : conserver le liquide dans le petit bol. Il servira à l'étape 6!) Garnir de **stracciatella**, puis saupoudrer **du reste d'assaisonnement italien**. **Saler** et **poivrer**. Saupoudrer de **mozzarella**. Cuire au **centre** du four jusqu'à ce que les **fromages** fondent, de 7 à 8 min.



3. PRÉPARER LA GARNITURE AUX TOMATES

Pendant que les **pommes de terre** rôtissent, mélanger les **tomates**, les **olives**, le **glaçage balsamique**, **la moitié** du **basilic** et **¼ c. à thé d'ail** (doubler pour 4 pers) dans un petit bol (**NOTE** : se référer au guide pour la quantité d'ail). **Saler** et **poivrer**. Réserver.



6. FINIR ET SERVIR

Répartir les **tartines aux tomates** et à la **stracciatella** dans les assiettes. Napper du **liquide réservé** dans le bol. Saupoudrer **du reste de basilic**. Servir avec les **pommes de terre**.

Le souper, c'est réglé!