



BONJOUR

BRIE

Ce fromage crémeux fait d'un sandwich simple un plat tout à fait somptueux

PRÉP: 10 MIN | TOTAL: 30 MIN | CALORIES: 659



Pain de blé entier



Fromage brie



Champignons
cremini



Bébé roquette



Confiture de
figes



Romarin



Vinaigre
balsamique



Fromage
parmesan, râpé



Chapelure italienne

SORTEZ

- Plaque à cuisson
- Papier parchemin
- Grande poêle antiadhésive
- Beurre **2** (1 c. à table | 2 c. à table)
- Cuillères à mesurer
- Sel et poivre
- Bol moyen
- Huile d'olive ou de canola
- Fouet

INGRÉDIENTS

2 pers | 4 pers

- Pain de blé entier **1** 4 | 8
- Fromage brie **2** 120 g | 240 g
- Champignons cremini 113 g | 227 g
- Bébé roquette 56 g | 113 g
- Confiture de figues 3 c. à table | 6 c. à table
- Romarin 10 g | 10 g
- Vinaigre balsamique **9** 1 c. à table | 2 c. à table
- Fromage parmesan, râpé **2** ¼ tasse | ½ tasse
- Chapelure italienne **1,2,4,8** 2 c. à table | 4 c. à table

ALLERGENS | ALLERGÈNES

Some ingredients are produced in a facility that also processes milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

- 0 Seafood/Fruit de Mer
- 1 Wheat/Blé
- 2 Milk/Lait
- 3 Egg/Oeuf
- 4 Soy/Soja
- 5 Tree Nut/Noix
- 6 Mustard/Moutarde
- 7 Peanut/Cacahuète
- 8 Sesame/Sésame
- 9 Sulphites/Sulfites
- 10 Crustacean/Crustacé
- 11 Shellfish/Fruit de Mer

*Wash and dry all produce.



BON DÉPART

Préchauffez le four à **425°F** (pour rôtir les champignons). Commencez la préparation lorsque le four est à la bonne température! Retirer **2 c. à table** de **beurre** (doubler pour 4 pers) du réfrigérateur pour le laisser ramollir.



1 PRÉPARATION
Laver et sécher tous les aliments.* Détacher quelques **feuilles de romarin** de leur tige et en hacher finement **½ c. à thé** (doubler pour 4 pers). Couper les **champignons** en tranches fines.



4 ASSEMBLER LES SANDWICHES
Couper le **brie** en tranches fines. Beurrer **la moitié des tranches de pain** de la **confiture de figues restante**, puis couvrir de tranches de brie. Refermer avec l'autre tranche de pain. Beurrer l'extérieur des sandwiches de **1 c. à table** de **beurre** (doubler pour 4 pers).



2 RÔTIR LES CHAMPIGNONS
Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **champignons** d'un filet d'**huile**, puis saupoudrer de **chapelure**, de **parmesan** et de **romarin**. **Saler** et **poivrer**. Rôtir au centre du four, en mélangeant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les champignons soient croustillants et dorés, de 20 à 25 min.



5 CUIRE LES SANDWICHES
Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen, ajouter les **sandwiches**. Cuire jusqu'à ce qu'ils soient brun dorés et que le fromage fonde, de 4 à 5 min par côté. Couvrir pendant les 2 dernières minutes pour faire mieux fondre le fromage.



3 PRÉPARER LA VINAIGRETTE
Entre-temps, dans un bol moyen, fouetter **1 c. à table** de **vinaigre** (doubler pour 4 pers), **1 c. à thé** de **confiture de figues** (doubler pour 4 pers) et un filet d'**huile**. **Saler** et **poivrer**. Réserver.



6 FINIR ET SERVIR
Ajouter la **roquette** et les **champignons croustillants** dans le **bol de vinaigrette** et touiller. Couper les **sandwiches** en deux. Répartir les sandwiches et la **salade de roquette** dans les assiettes.

MULTI-CONFITURÉ!

Essayez d'ajouter votre confiture préférée à votre prochain sandwich grillé au fromage!

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