



# Sandwich grillé au brie et aux figues

avec salade de kale

VÉGÉ

30 minutes



Fromage brie



Garniture à salade



Bébé kale



Confiture de figues



Vinaigre  
balsamique



Petit pain artisan



Canneberges  
séchées

**BONJOUR BRIE!**

*Ce fromage à pâte fine donne une touche élégante aux sandwiches les plus simples!*

# Bon départ

Avant de commencer, laver et sécher tous les aliments et laisser ramollir 1 c. à table de beurre (doubler pour 4 pers) à température ambiante.

## Sortez

Bol moyen, spatule, plaque à cuisson, papier parchemin, cuillères à mesurer, grande poêle antiadhésive, fouet

## Ingrédients

	2 pers	4 pers
Fromage brie	125 g	250 g
Garniture à salade	28 g	56 g
Bébé kale	56 g	113 g
Confiture de figues	3 c. à table	6 c. à table
Vinaigre balsamique	1 c. à table	2 c. à table
Petit pain artisan	2	4
Canneberges séchées	28 g	56 g
Beurre non salé*	1 c. à table	2 c. à table
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 trousse 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. GRILLER LA GARNITURE À SALADE

Dans une grande poêle antiadhésive sèche à feu moyen, ajouter les **garniture à salade**. Griller en remuant souvent jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 4 à 5 min. (**ASTUCE**: attention de ne pas les brûler!) Retirer la poêle du feu, puis réserver la **garniture** dans une assiette.



## 4. GRILLER LES SANDWICHES

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen, ajouter les **sandwiches**. Cuire en aplatissant légèrement avec une spatule jusqu'à ce que les **pains** soient brun doré et que le **fromage** fonde, de 4 à 5 min par côté. Couvrir pendant les 2 dernières minutes pour aider le **fromage** à fondre.



## 2. PRÉPARER LA VINAIGRETTE

Pendant que la **garniture** grillent, fouetter le **vinaigre**, **1 c. à thé** de **confiture de figues** et **1 c. à table** d'**huile** (tout doubler pour 4 pers) dans un bol moyen. **Saler** et **poivrer**. Réserver.



## 5. FINIR ET SERVIR

Ajouter le **bébé kale** et la **garniture grillée** au bol de **vinaigrette**, puis mélanger. Couper les **sandwiches** en deux. Répartir les **sandwiches** et la **salade de kale** dans les assiettes. Saupoudrer la **salade** de **canneberges**.



## 3. ASSEMBLER LES SANDWICHES

Couper le **brie** en tranches. Couper les **pains** en deux et les aplatir légèrement avec la paume de la main. Badigeonner le **côté coupé** des **pains** de **1 c. à table** de **beurre** (doubler pour 4 pers). Badigeonner le **côté non coupé** de **la moitié** des **pains du reste** de **confiture de figues**, puis garnir de **brie**. Refermer les sandwiches. (**ASTUCE**: les côtés coupés et beurrés forment l'extérieur du sandwich!)

# Le souper, c'est réglé!