

Sandwichs au haloumi doré

avec oignons caramélisés, quartiers de patates douces et aïoli fumé

Végé

25 minutes



Haloumi



Chapelure italienne



Pain brioché



Mélange printanier



Mayonnaise



Mélange paprika fumé
et ail



Patate douce



Oignon jaune



Vinaigre balsamique

BONJOUR AÏOLI

Une mayonnaise parfumée à l'ail!

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, papier parchemin, 2 petits bols, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Haloumi	200 g	400 g
Chapelure italienne	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Petits pains briochés	2	4
Mélange printanier	28 g	56 g
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Mélange paprika fumé et ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Patates douces	340 g	680 g
Oignon jaune	113 g	227 g
Vinaigre balsamique	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	1 c. à thé	2 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

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 rôtir les patates douces

Couper les **patates douces** en quartiers de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, arroser les **patates douces** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis saupoudrer de la **moitié du mélange paprika fumé et ail**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger. Faire rôtir au **centre** du four de 20 à 22 minutes en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **patates douces** soient dorées.



Faire rôtir le haloumi

Faire rôtir le **haloumi** sur la grille du **haut** du four de 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que la **chapelure** soit dorée.



Faire caraméliser les oignons

Pendant que les **patates douces** rôtissent, peler et couper l'**oignon** en deux, puis en tranches de 0,5 cm (¼ po). Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **2 c. à thé d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **oignons**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent. Ajouter **1 c. à thé de sucre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis **saler**. Faire cuire de 6 à 8 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient dorés. Retirer la poêle du feu. Ajouter le **vinaigre** et remuer pendant 1 minute, jusqu'à ce que les **oignons** soient enrobés. Réserver les **oignons** dans une assiette.



Faire griller les pains et préparer l'aioli

Couper les **pains** en deux. Ajouter les **pains** directement sur la grille du **haut** du four, côté coupé vers le haut. Faire griller de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!) Pendant que les **pains** grillent, ajouter dans un autre petit bol le **reste** de la **mayonnaise** et le **reste** du **mélange paprika fumé et ail**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger.



Préparer le haloumi

Pendant que les **oignons** se font caraméliser, couper soigneusement le **haloumi** en deux, parallèlement à la planche à découper. Rincer le **haloumi** à l'**eau froide** et le sécher avec un essuie-tout. Dans un petit bol, mélanger la **chapelure** et **1 c. à thé d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). Disposer le **haloumi** sur une autre plaque à cuisson tapissée de papier parchemin. Badigeonner **½ c. à soupe** de **mayonnaise** sur **chaque tranche de haloumi**. Garnir du **mélange de chapelure**, en appuyant doucement pour faire adhérer.



Terminer et servir

Étendre **un peu** d'**aioli fumé** sur les **tranches de pain supérieures**. Garnir les **tranches de pain inférieures** d'**oignons caramélisés**, de **mélange printanier** et de **haloumi**, puis couronner des **tranches de pain supérieures**. Répartir les **sandwichs** et les **quartiers de patates douces** dans les assiettes. Servir avec le **reste** de l'**aioli fumé** comme trempette.

Le repas est prêt!