

# Haloumi doré et ratatouille

avec vinaigrette à l'ail rôti et ciabattas

VÉGÉ

30 minutes



Poivron



Courgette



Ail



Thym



Oignon rouge



Tomates raisins



Vinaigre de vin blanc



Miel



Haloumi



Petit pain ciabatta

BONJOUR RATATOUILLE

*Un mets copieux originaire de la Provence!*

## D'ABORD

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

### Matériel requis

Grand bol, grande poêle antiadhésive, essuie-tout, petit bol, cuillères à mesurer, 2 plaques à cuisson

### Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Poivron	160 g	320 g
Courgette	200 g	400 g
Ail	9 g	18 g
Thym	7 g	7 g
Oignon rouge	113 g	113 g
Tomates raisins	113 g	227 g
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Miel	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Haloumi	200 g	400 g
Petit pain ciabatta	1	2
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.*

—  
Il se peut que des ingrédients soient remplacés par des produits équivalents. Suivez la recette avec les ingrédients que vous avez reçus. Merci de votre compréhension.  
À vos casseroles!

### Nous joindre

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



### Préparer

Évider le **poivron**, puis le couper en morceaux de 2,5 cm (1 po). Peler, puis couper l'**oignon** en morceaux de 2,5 cm (1 po). Couper la **courgette** en rondelles de 1,25 cm (½ po). Détacher **2 c. à thé** de **feuilles de thym** (doubler la quantité pour 4 personnes). Peler, puis émincer ou presser **1 gousse d'ail** (doubler la quantité pour 4 personnes). (**REMARQUE** : Garder le **reste** des **gousses d'ail entières**.)



### Faire rôtir le ciabatta

Lorsque les **légumes** seront cuits, retirer la plaque à cuisson du four et réserver. Régler le four à la fonction Griller (température élevée). Dans un petit bol, mélanger l'**ail émincé** avec **1 ½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**. Couper le **ciabatta** en deux, puis en deux en triangles. Disposer les **morceaux de ciabatta** sur une autre plaque à cuisson, puis napper d'un filet d'**huile à l'ail**. Faire griller au **centre** du four jusqu'à ce qu'ils soient dorés, de 2 à 3 minutes.



### Faire rôtir les légumes

Sur une plaque à cuisson, arroser le **poivron**, la **courgette**, les **tomates**, l'**oignon**, le **thym** et les **gousses d'ail entières** de **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**. Faire rôtir au **centre** du four, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **tomates** commencent à éclater, de 14 à 16 minutes.



### Préparer la vinaigrette

Pendant que les **morceaux de ciabatta** grillent, transférer les **gousses d'ail rôties** dans un grand bol. Écraser les **gousses d'ail** à l'aide d'une fourchette, puis incorporer le **vinaigre**, le **miel** et **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**. Ajouter les **légumes rôtis** et bien mélanger.



### Faire cuire l'haloumi

Pendant que les **légumes** rôtissent, couper l'**haloumi** en tranches de 0,5 cm (¼ po) d'épaisseur. Rincer les **tranches d'haloumi**, puis les sécher avec un essuie-tout. Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter l'**haloumi** à la poêle sèche. Faire poêler jusqu'à ce qu'il soit doré, de 2 à 3 minutes par côté.



### Terminer et servir

Répartir les **légumes rôtis** dans les assiettes et garnir d'**haloumi**. Servir le **ciabatta à l'ail** en accompagnement. Napper du **reste** de la **vinaigrette**.

## Le repas est prêt!