

Haloumi doré et ratatouille

avec vinaigrette à l'ail rôti et pains ciabattas

Végé

30 minutes



Poivron



Courgette



Ail



Thym



Oignon rouge



Petites tomates



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	320 g	640 g
Courgette	400 g	800 g
Ail	9 g	18 g
Thym	7 g	7 g
Oignon rouge	113 g	113 g
Petites tomates	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.

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 pain 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 **pain ciabatta** en deux, puis en deux en triangles. Disposer les **morceaux de pain 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 les morceaux de **poivron**, de **courgette** et d'**oignon**, les **tomates**, le **thym** et les **gousses d'ail entières** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler et poivrer**, puis bien mélanger. Faire rôtir au **centre** du four de 14 à 16 minutes, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **tomates** commencent à éclater.



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 la quantité 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 cuire jusqu'à ce qu'il soit doré, de 2 à 3 minutes par côté. (**REMARQUE** : Ne pas trop remplir la poêle. Faire cuire en plus d'une étape pour 4 personnes.)



Terminer et servir

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

Le repas est prêt!