Haloumi doré et ratatouille

avec vinaigrette à l'ail rôti et pain ciabatta

Végé

30 minutes

Haloumi

Poivron

Courgette

Gousses d'ail

Thym

Oignon rouge

Petites tomates

Vinaigre de vin blanc

Miel

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

2 plaques à cuisson, pinceau à pâtisserie en silicone, grand bol, petit bol, grande poêle antiadhésive, essuie-tout, cuillères à mesurer, tamis

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Haloumi	200 g	400 g
Poivron	320 g	640 g
Courgette	200 g	400 g
Gousses d'ail	3	6
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
Pain ciabatta	2	4
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

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

1

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 l'ail, puis émincer ou presser **1 gousse d'ail** (doubler la quantité pour 4 personnes). (REMARQUE : Garder le reste des gousses d'ail entières.)

2

Faire rôtir les légumes

Sur une plaque à cuisson, arroser les **poivrons**, les **courgettes**, les **oignons**, 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. (REMARQUE : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson, avec 1 c. à soupe d'huile chacune. Faire rôtir sur les grilles du haut et du centre du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

3

Faire cuire l'haloumi

Pendant que les **légumes** rôtissent, couper l'**haloumi** en tranches de 0,5 cm (¼ po) d'épaisseur. À l'aide d'un tamis, rincer l'**haloumi** à l'**eau froide**, puis le sécher avec un essuie-tout. Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter l'**haloumi** à la poêle sèche. Faire cuire de 2 à 3 minutes par côté, jusqu'à ce qu'il soit doré. (REMARQUE : Ne pas surcharger la poêle. Faire cuire en plus d'une étape pour 4 personnes.)

4

Faire griller le pain ciabatta

Lorsque les **légumes** sont 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 **2 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**. Couper le **pain ciabatta** en deux, puis en triangles. Disposer les **morceaux de pain** sur une autre plaque à cuisson, puis napper d'un filet d'**huile à l'ail**. Faire griller au **centre** du four de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

5

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 cuillère, 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 remuer pour bien enrober.

6

Terminer et servir

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

Le repas est prêt!