



Sandwich dinde et herbes avec sauce à la cerise











avec quartiers de patates douces et mayo acidulée

VARIÉTÉ 30 minutes



En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus.

Merci de votre compréhension.
Bon appétit!

-  Lanières de dinde
-  Échalote
-  Confiture de cerises
-  Mayonnaise
-  Patate douce
-  Mélange printanier
-  Moutarde à l'ancienne
-  Persil et thym
-  Ail
-  Petit pain

BONJOUR SANDWICH À LA DINDE!
Le meilleur des Fêtes entre deux petits pains!

COMMENCER ICI

- Avant de commencer, préchauffer le four à 450 °F.
- Laver et sécher tous les aliments.
- Retirer 2 c. à table de beurre (doubler pour 4 pers) du frigo et laissez-le se réchauffer à la température de la pièce.

Sortez

Papier parchemin, grande poêle antiadhésive, 2 plaques à cuisson, essuie-tout, bol moyen, 2 petits bols, cuillères à mesurer

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Lanières de dinde	340 g	680 g
Échalote	50 g	100 g
Confiture de cerises	1 ½ c. à table	3 c. à table
Mayonnaise	4 c. à table	8 c. à table
Patate douce	340 g	680 g
Mélange printanier	28 g	56 g
Moutarde à l'ancienne	1 c. à table	2 c. à table
Persil et thym	14 g	21 g
Ail	3 g	6 g
Petit pain	2	4
Beurre non salé*	2 c. à table	4 c. à table
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte.

** Cuire à une température interne minimale de 74 °C/165 °F.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-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 joindre

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



1. RÔTIR LES PATATES DOUCES

Couper les **patates douces** en quartiers de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **patates douces** de **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers). **Saler** et **poivrer**. Rôtir au **centre** du four jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 20 à 22 min.



4. CUIRE LA DINDE

Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis la **dinde**. Cuire, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'elle soit dorée, de 4 à 6 min. ****** Saupoudrer de **la moitié** du **persil**. (**NOTE** : cuire en 2 étapes pour 4 pers.)



2. PRÉPARATION

Pendant que les **patates douces** rôtissent, hacher grossièrement le **persil**. Détacher **1 c. à table** de **feuilles de thym** (doubler pour 4 pers). Peler, puis émincer l'**échalote**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Essuyer la **dinde** avec un essuie-tout, puis couper les plus gros **filets** en deux. **Saler** et **poivrer**. Saupoudrer de **la moitié** du **thym**.



5. GRILLER LES PAINS

Dans un autre petit bol, mélanger l'**ail**, **le reste** de **thym**, **le reste** de **persil** et **2 c. à table** de **beurre** à température ambiante (doubler pour 4 pers). **Saler** et **poivrer**. Couper les **pains** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, sur une autre plaque à cuisson. Badigeonner les côtés coupés de **beurre herbes et ail**. Griller sur la grille du **haut** du four jusqu'à ce qu'ils soient dorés, de 3 à 4 min. (**ASTUCE** : attention de ne pas les brûler!)



3. PRÉPARER LES SAUCES

Dans un petit bol, mélanger la **mayo** et la **moutarde**. Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **½ c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis l'**échalote**. Cuire, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'elle soit tendre, de 3 à 4 min. Retirer la poêle du feu et transférer l'**échalote** dans un bol moyen. Ajouter la confiture de cerises. Bien mélanger. **Saler** et **poivrer**.



6. FINIR ET SERVIR

Badigeonner les **pains supérieurs** de **sauce à la cerise**. Badigeonner les **pains inférieurs** de **la moitié** de la **mayo à la moutarde**, puis garnir de **dinde** et de **mélange printanier**. Fermer les **sandwiches**, puis les couper en deux. Servir avec les **quartiers de patates douces** en accompagnement et **le reste** de **mayo à la moutarde** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!