

# Rouleaux de « saucisses » végétariennes avec trempette à la moutarde de Dijon

Végé

35 Minutes



Meatless Farm®



Pâte feuilletée



Purée d'ail



Moutarde de Dijon



Mayonnaise



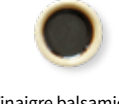
Oignon, haché



Mélange roquette et épinards



Petites tomates



Vinaigre balsamique



Mini concombre



Thym



Graines de sésame

BONJOUR MOUTARDE DE DIJON

*Un style de moutarde préparée originaire de, vous l'avez deviné, Dijon en France!*

## D'abord

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

## Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, grand bol, papier parchemin, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Meatless Farm®	2	4
Pâte feuilletée	340 g	680 g
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Moutarde de Dijon	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Oignon, haché	56 g	113 g
Mélange roquette et épinards	56 g	113 g
Petites tomates	113 g	227 g
Vinaigre balsamique	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mini concombre	66 g	132 g
Thym	7 g	14 g
Graines de sésame	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

## 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



## 1 Faire cuire la garniture

Détacher de la branche **1 c. à soupe** de **feuilles de thym** (doubler la quantité pour 4 personnes). Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **galettes Meatless Farm®**, les **oignons** et le **thym**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en défaisant les **galettes Meatless Farm®** en morceaux, jusqu'à ce qu'elles aient brunies\*\*. Retirer la poêle du feu. Ajouter la **purée d'ail** et la **moitié du vinaigre**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Laisser refroidir de 2 à 3 minutes.



## 4 Terminer la préparation

Pendant que le **rouleau** cuit, trancher les **concombres** en rondelles de 0,5 cm (¼ po). Couper les **tomates** en deux. Dans un grand bol, fouetter le **reste du vinaigre**, **2 c. à soupe d'huile** et **¼ c. à thé de sucre** (doubler les quantités pour 4 personnes). Ajouter les **concombres** et les **tomates**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



## 2 Former le rouleau de « saucisse »

Dérouler la **pâte feuilletée** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. (**REMARQUE** : Utiliser 2 plaques à cuisson pour 4 personnes.) Répartir uniformément la **garniture Meatless Farm®** sur la **pâte feuilletée**. Rouler délicatement la **pâte** en la serrant sur la **garniture**. (**REMARQUE** : Tourner le rouleau jusqu'à ce que la jointure soit tournée vers le bas.) Badigeonner **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes) sur le **rouleau**. **Saler**, puis parsemer de **graines de sésame**.



## 5 Préparer la trempette à la moutarde de Dijon

Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise** et la **moutarde de Dijon**.



## 3 Faire cuire le rouleau

Faire cuire au **centre** du four de 20 à 22 minutes, jusqu'à ce que la **pâte feuilletée** soit dorée et entièrement cuite. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, faire cuire sur les grilles du centre et du bas, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



## 6 Terminer et servir

Couper le **rouleau** en 6 morceaux (12 morceaux pour 4 personnes). Ajouter le **mélange roquette et épinards** au grand bol contenant les **concombres** et les **tomates**. Bien mélanger. Répartir le **rouleau** et la **salade** dans les assiettes. Servir la **trempette à la moutarde de Dijon** en accompagnement.

**Le repas est prêt!**