

# Paninis à la mozzarella

avec soupe à la tomate et aux herbes

VÉGÉ

30 minutes



Pain artisan



Mozzarella fraîche



Assaisonnement italien



Tomates broyées aux oignons et à l'ail



Sel d'ail



Mélange roquette et épinards



Pesto au basilic



Poivrons rouges rôtis



Échalote

BONJOUR PANINI

Un délicieux sandwich à l'italienne grillé!

## 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, casserole moyenne, tasses à mesurer, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Pain artisan	2	4
Mozzarella fraîche	125 g	250 g
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Tomates broyées aux oignons et à l'ail	370 ml	740 ml
Sel d'ail	1 c. à thé	1 c. à thé
Mélange roquette et épinards	56 g	113 g
Pesto au basilic	¼ tasse	½ tasse
Poivrons rouges rôtis	170 ml	340 ml
Échalote	50 g	100 g
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
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



## Préparer

Sécher la **mozzarella** avec un essuie-tout. Couper la **mozzarella** en tranches de 0,5 cm (¼ po). Saupoudrer de ⅛ c. à thé de **sel d'ail** (doubler la quantité pour 4 personnes) et de la **moitié** l'**assaisonnement italien**, puis **poivrer**. Couper les **pains** en deux. Hacher grossièrement le **mélange roquette et épinards**. Peler, puis émincer l'**échalote**. Égoutter les **poivrons rouges rôtis**, les sécher avec un essuie-tout et les hacher grossièrement.



## Assembler des paninis

Pendant que la **soupe** mijote, disposer les **pains**, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson. Garnir les **tranches de pain inférieures** de la **moitié** du **mélange roquette et épinards**, de **poivrons rouges rôtis** et de **mozzarella**.



## Commencer la soupe

Faire chauffer une casserole moyenne à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis l'**échalote**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'elle ramollisse.



## Faire griller les paninis

Faire griller les **paninis** sur la grille du **haut** du four de 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés et que le **fromage** fonde. (**CONSEIL** : Surveiller les aliments pour ne pas les brûler!) Lorsque les **pains** sont grillés, étendre la **moitié** du **pesto au basilic** sur les **tranches de pain supérieures** et refermer les **paninis**.



## Terminer la soupe

Ajouter les **tomates broyées**, le **reste** de l'**assaisonnement italien**, ¼ c. à thé de **sel d'ail**, 1 ½ tasse d'**eau** et ½ c. à thé de **sucre** (doubler les quantités pour 4 personnes) dans la casserole contenant les **échalotes**. Porter à ébullition à feu élevé, puis réduire à feu moyen. Laisser mijoter de 8 à 9 minutes, jusqu'à ce que la **soupe** réduise légèrement.



## Terminer et servir

Ajouter le **reste** du **mélange roquette et épinards** à la **soupe** et remuer de 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que les feuilles tombent. **Saler** et **poivrer** la **soupe**. Couper les **paninis** en deux. Répartir la **soupe** dans les bols, puis napper du **reste** du **pesto au basilic**. Servir les **paninis** en accompagnement.

## Le repas est prêt!