

Champignons, haricots cannellini et poireaux au four

avec croûte de panko-échalotes frites et fromage de chèvre

Végé

35 minutes



Mélange de champignons



Haricots cannellini



Thym



Concentré de bouillon de légumes



Base pour sauce tomate



Mirepoix



Sel d'ail



Sauce Worcestershire



Bébés épinards



Chapelure panko



Échalotes frites



Poireaux, émincés



Moutarde de Dijon



Vinaigre de vin blanc



Fromage de chèvre

BONJOUR MÉLANGE DE CHAMPIGNONS

Une combinaison délicieuse et savoureuse de champignons de Paris, de champignons cremini et de pleurotes de velours!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (température élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Bol moyen, grande poêle allant au four, cuillères à mesurer, rouleau à pâtisserie, tamis, grand bol, tasses à mesurer, fouet

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Mélange de champignons	200 g	400 g
Haricots cannellini	398 ml	796 ml
Thym	7 g	14 g
Concentré de bouillon de légumes	1	2
Base pour sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Mirepoix	113 g	227 g
Sel d'ail	¾ c. à thé	1 ½ c. à thé
Sauce Worcestershire	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Bébés épinards	113 g	227 g
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Échalotes frites	28 g	56 g
Poireaux émincés	113 g	226 g
Moutarde de Dijon	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Fromage de chèvre	28 g	56 g
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 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 #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



Préparer

Détacher de la branche **1 c. à soupe** de **feuilles de thym** (doubler la quantité pour 4 personnes). Couper les **champignons** en deux, les plus gros en quatre. À l'aide d'un tamis, égoutter et rincer les **haricots**. Ouvrir un côté de l'emballage des **échalotes frites**. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'une casserole à fond épais, écraser les **échalotes frites** dans leur emballage (ou les hacher finement).



Faire cuire la base aux haricots et poireaux

Ajouter **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes) à la même poêle, puis les **poireaux** et la **mirepoix**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement croquants. **Saler** et **poivrer**. Ajouter la **base pour sauce tomate**, les **haricots**, le **concentré de bouillon** et **1 tasse** d'**eau** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis bien remuer. Porter à ébullition à feu élevé, puis baisser à feu moyen-doux. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.



Préparer la garniture

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis la **chapelure**, la **moitié** du **thym** et **¼ c. à thé** de **sel d'ail** (doubler la quantité pour 4 personnes). Faire cuire de 1 à 2 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **chapelure** soit dorée. Transférer dans un bol moyen et ajouter la **moitié** des **échalotes frites**. **Poivrer** et bien mélanger. Réserver.



Faire griller la garniture

Garnir la **base aux haricots et poireaux** de **champignons**, puis parsemer de **garniture panko-échalotes**. Émietter le **fromage de chèvre** sur le dessus. (**REMARQUE** : Si vous n'avez pas de poêle allant au four, transférer la base aux haricots et poireaux dans un plat de cuisson légèrement huilé de 20 x 20 cm [8 x 8 po]. Pour 4 personnes, utiliser un plat de 23 x 33 cm [9 x 13 po].) Faire griller au **centre** du four de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que la **garniture** soit dorée. (**CONSEIL** : Surveiller la garniture pour ne pas la brûler!) Une fois que la **garniture** est croustillante, laisser le **plat** refroidir de 3 à 5 minutes.



Faire cuire les champignons

Faire chauffer **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes) dans la même poêle. Lorsque le **beurre** a fondu, ajouter les **champignons**, le **reste** du **thym** et **½ c. à thé** de **sel d'ail** (doubler la quantité pour 2 personnes). Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **champignons** ramollissent légèrement. Ajouter la **sauce Worcestershire**. Faire cuire de 1 à 2 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **liquide** ait été absorbé. **Poivrer**. Réserver les **champignons** dans une assiette.



Terminer et servir

Pendant que le **plat** refroidit, fouetter dans un grand bol la **moutarde de Dijon**, le **vinaigre**, **2 c. à soupe** d'**huile** et **½ c. à thé** de **sucre** (doubler la quantité pour 2 personnes). **Saler** et **poivrer**. Ajouter les **épinards**, puis bien mélanger. Répartir les **champignons**, les **haricots cannellini** et les **poireaux**, et la **salade d'épinards** dans les assiettes. Parsemer le **reste** des **échalotes frites** sur la **salade**.

Le repas est prêt!