

# Tarte aux champignons

avec bocconcinis marinés et salade fraîche du jardin

Végé

35 minutes



Pâte feuilletée



Champignons



Oignon jaune



Gousses d'ail



Thym



Bocconcini



Bébés épinards



Petites tomates



Vinaigre balsamique



Concentré de bouillon de légumes



Farine tout usage

BONJOUR BOCCONCINIS

Ces « petites bouchées » de mini-mozzarella crémeuse sont délicieuses!

## 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, grand bol, papier parchemin, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Pâte feuilletée	340 g	680 g
Champignons	227 g	454 g
Oignon jaune	113 g	226 g
Gousses d'ail	3	6
Thym	7 g	7 g
Bocconcini	100 g	200 g
Bébés épinards	113 g	227 g
Petites tomates	113 g	227 g
Vinaigre balsamique	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Concentré de bouillon de légumes	1	2
Farine tout usage	1 c. à soupe	2 c. à soupe
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



## 1 Faire cuire la pâte et préparer

Dérouler la **pâte feuilletée**, jeter le papier ciré, puis la disposer sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. (**REMARQUE:** Utiliser 2 plaques à cuisson pour 4 personnes.) À l'aide d'un petit couteau, tracer une bordure de 1,25 cm (½ po) autour de la **pâte**. (**REMARQUE:** Ne pas couper au travers de la pâte!) À l'aide d'une fourchette, percer le centre de la **tarte** sur toute sa surface, en évitant le rebord. Faire cuire la tarte au **centre** du four de 18 à 22 minutes, en la tournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que la pâte soit dorée et entièrement cuite. (**REMARQUE:** Pour 4 personnes, faire cuire sur les grilles du haut et du centre.) Pendant que la **pâte** cuit, couper les **champignons** en tranches minces. Peler, puis couper l'**oignon** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Retirer les **feuilles de thym** des tiges, puis les hacher finement. Hacher grossièrement la **moitié** des **épinards**. Couper les **tomates** en deux.



## 4 Assembler la tarte

Lorsque la **garniture** est prête, ajouter les **épinards hachés** à la poêle contenant la **garniture**. Remuer pendant 1 minute, jusqu'à ce qu'ils tombent. Allumer la fonction Griller du four (température élevée). Déposer uniformément la **garniture** à la cuillère sur la **pâte**, en évitant le rebord, puis garnir de **bocconcini**. Faire griller au **centre** du four de 2 à 4 minutes, jusqu'à ce que les **bocconcini** fondent.



## 2 Faire cuire la garniture

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **2 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **oignons**, l'**ail**, les **champignons**, la **moitié** du **thym** et la **moitié** du **vinaigre**. **Saler** et **poivrer**. Faire cuire de 8 à 10 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les champignons aient ramolli et que le **liquide** ait été absorbé. Saupoudrer les **champignons** de **farine** et poursuivre la cuisson de 1 à 2 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajouter le **concentré de bouillon** et **½ tasse d'eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). Faire cuire de 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que la **garniture** épaississe légèrement.



## 5 Préparer la salade

Pendant que les **bocconcini** fondent, ajouter dans le même grand bol (celui de l'étape 3) le **reste** du **vinaigre**, **½ c. à thé** de **sucre** et **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). Ajouter les **tomates** et le **reste** des **épinards**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



## 3 Faire mariner les bocconcini

Pendant que les **champignons** cuisent, déchirer les **bocconcini** dans un grand bol. Ajouter le **reste** du **thym**, **¼ c. à thé** de **sel** et **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Poivrer** et bien mélanger.



## 6 Terminer et servir

Transférer la **tarte** sur une planche à découper propre et laisser refroidir de 2 à 3 minutes. Couper la **tarte** en quartiers. Répartir la **tarte** et la **salade** dans les assiettes.

**Le repas est prêt!**