

Pains plats à la mozzarella et aux asperges avec champignons et romarin

Végé

Épicée (au goût) 30 minutes



Mozzarella fraîche



Asperges



Pain plat



Parmesan, râpé



Romarin



Champignons



Fromage à la crème



Flocons de piment

BONJOUR MOZZARELLA FRAÎCHE

Délicate et crémeuse, la mozzarella fraîche est le fromage qui s'étire aimé de tous!

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, papier parchemin, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Mozzarella fraîche	125 g	250 g
Asperges	227 g	454 g
Pain plat	2	4
Parmesan, râpé	¼ tasse	½ tasse
Romarin	1 branche	2 branches
Champignons	113 g	227 g
Fromage à la crème	86 g	172 g
Flocons de piment 🌶️	1 c. à thé	2 c. à thé
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
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, 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

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



1 Préparer

Parer les **asperges** à partir de 2,5 cm (1 po) de l'extrémité inférieure. Couper les **asperges** en morceaux de 2,5 cm (1 po). Trancher finement les **champignons**. Détacher les **feuilles de romarin** de la branche, puis les hacher finement. Déchirer la **mozzarella** en morceaux de 1,25 cm (½ po).



2 Faire cuire les légumes

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **2 c. à soupe** de **beurre** (doubler pour 4 pers.), puis les **champignons**, les **asperges** et le **romarin**. Faire cuire de 5 à 6 min ou jusqu'à ce que les **légumes** soient dorés et légèrement croquants, en remuant souvent. **Saler** et **poivrer**, au goût.



3 Faire griller les pains plats

Disposer les **pains plats** sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., utiliser 2 plaques à cuisson.) Faire cuire au **centre** du four de 4 à 5 min ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., faire cuire au centre et dans le haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



4 Assembler et faire cuire les pains plats

Tourner les **pains plats**, puis les tartiner de **fromage à la crème**. Garnir du **mélange d'asperges et de champignons**, puis de **mozzarella**. Parsemer de **parmesan**. Faire cuire les **pains plats assemblés** au **centre** du four de 3 à 4 min ou jusqu'à ce que le **fromage** fonde. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., faire cuire au centre et dans le haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



5 Terminer et servir

Lorsque les **pains plats** sont prêts, les laisser refroidir de 1 à 2 min. Couper les **pains plats** en pointes. Répartir les **pains plats** dans les assiettes. Parsemer de **flocons de piment**, si désiré.



6 Des cocos avec ça?

À l'étape 4, pendant que les **pains plats** cuisent, faire chauffer une poêle antiadhésive moyenne à feu moyen-doux. Ajouter **2 c. à soupe** de **beurre** (doubler pour 4 pers.) et faire fondre en tournoyant. Casser **2 œufs** (doubler pour 4 pers.) dans la poêle. **Saler** et **poivrer**. Couvrir et faire poêler de 2 à 3 min ou jusqu'à ce que les blancs d'œufs soient figés**. (**REMARQUE** : Les jaunes seront encore coulants! Faire poêler les œufs en utilisant 1 c. à soupe d'huile au lieu du beurre, si désiré.) Garnir **chaque pain plat** d'un **œuf poêlé** avant de le couper et de le servir.

Le souper, c'est réglé!