

# Pains plats à la mozzarella fraîche et à la saucisse avec salade de raisins au vinaigre balsamique

20 minutes



Saucisse italienne  
douce, sans boyau



Mozzarella fraîche



Pesto de tomates  
séchées



Basilic



Parmesan, râpé  
grossièrement



Mélange roquette et  
épinards



Raisins rouges



Vinaigre balsamique



Pain plat



Mélange de graines



Oignon rouge, en  
tranches



Sel d'ail

BONJOUR MOZZARELLA FRAÎCHE

*De la mozzarella fraîche, délicate et crémeuse, qui crée les fameux filets fromagés dont nous raffolons 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, grand bol, papier parchemin, fouet, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

|                                      | 2 personnes  | 4 personnes  |
|--------------------------------------|--------------|--------------|
| Saucisse italienne douce, sans boyau | 250 g        | 500 g        |
| Mozzarella fraîche                   | 125 g        | 250 g        |
| Pesto de tomates séchées             | ¼ tasse      | ½ tasse      |
| Basilic                              | 7 g          | 7 g          |
| Parmesan, râpé grossièrement         | ¼ tasse      | ½ tasse      |
| Mélange roquette et épinards         | 56 g         | 113 g        |
| Raisins rouges                       | 85 g         | 170 g        |
| Vinaigre balsamique                  | 1 c. à soupe | 2 c. à soupe |
| Pain plat                            | 2            | 4            |
| Mélange de graines                   | 28 g         | 28 g         |
| Oignon rouge, en tranches            | 56 g         | 113 g        |
| Sel d'ail                            | ½ c. à thé   | 1 c. à thé   |
| Sucre*                               | ¼ c. à thé   | ½ c. à thé   |
| Huile*                               |              |              |
| Sel et poivre*                       |              |              |

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* 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

    @HelloFreshCA



## Cuire la saucisse

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis la **saucisse**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant la **saucisse** en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée\*\*.
- **Poivrer** et assaisonner de la **moitié du sel d'ail** (toute la qté pour 4 pers.), puis bien mélanger.



## Préparer et assembler la salade

- Entre-temps, couper les **raisins** en deux.
- Déchirer grossièrement le **basilic**.
- Dans un grand bol, mélanger le **vinaigre**, **1 ½ c. à soupe d'huile** et **¼ c. à thé de sucre** (doubler les qtés pour 4 pers.). **Saler et poivrer**, au goût, puis bien mélanger au fouet.
- Ajouter le **reste des oignons**, puis remuer pour enrober. Laisser mariner.
- Lorsque les **pains plats** sont presque prêts, ajouter le **mélange roquette et épinards** et les **raisins** dans le bol contenant les **oignons marinés**, puis bien mélanger.



## Préparer les pains plats

- Entre-temps, disposer les **pains plats** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson pour 4 pers.)
- Étendre le **pesto** sur les **pains plats**.



## Terminer et servir

- Couper les **pains plats** en deux.
- Répartir les **pains plats** dans les assiettes. Parsemer de **basilic**.
- Servir la **salade** en accompagnement. Parsemer du **mélange de graines**.

## Le souper, c'est réglé!



## Assembler et cuire

- Garnir les **pains plats** de **saucisse**, puis de la **moitié des oignons**.
- Parsemer de **parmesan**.
- Parsemer de **mozzarella fraîche** déchirée.
- Cuire les **pains plats** au **centre** du four de 6 à 8 min, jusqu'à ce que les bords soient dorés et que le **fromage** fonde. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., cuire dans le bas et le haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)