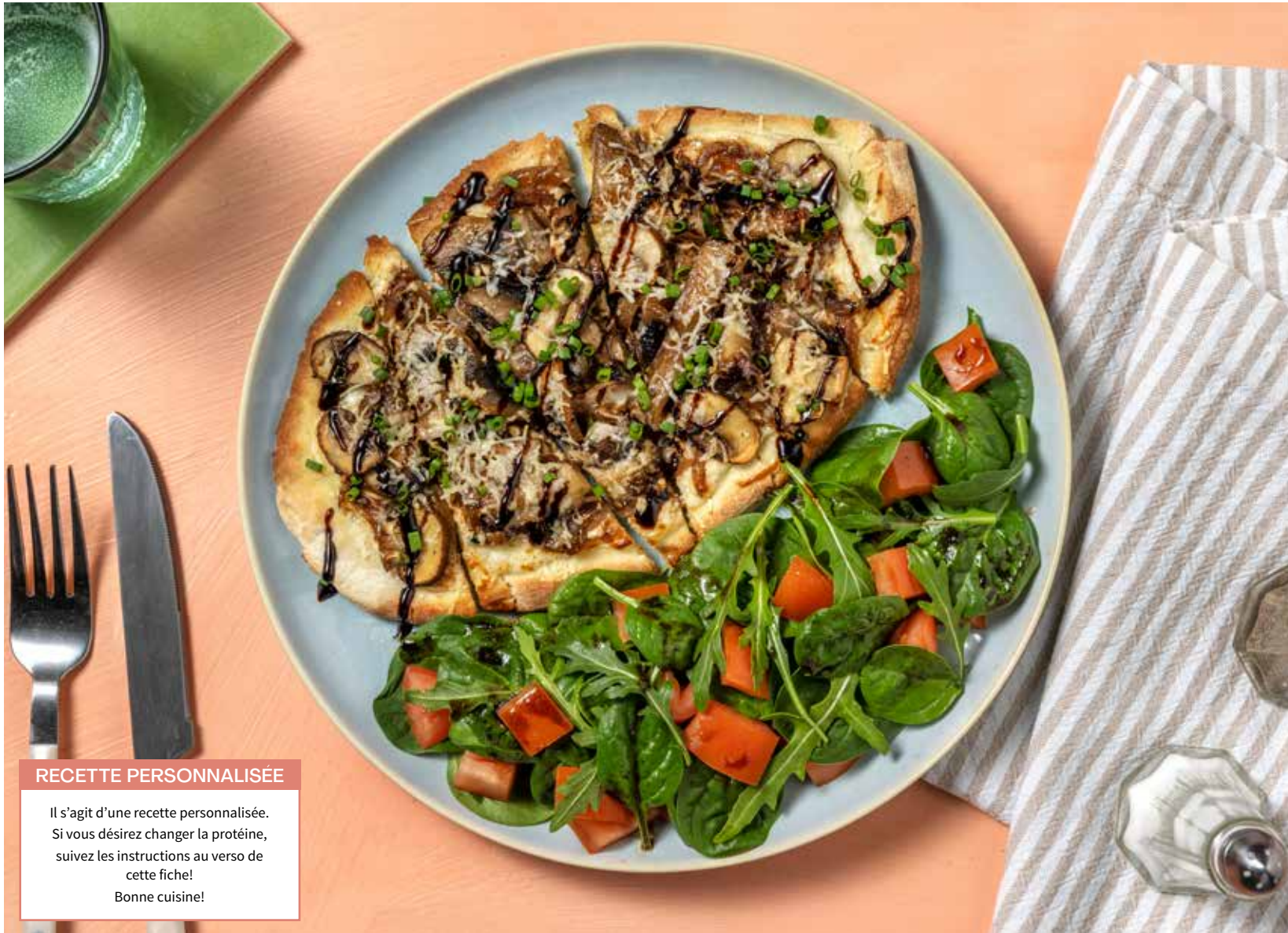


Pains plats à la ricotta et aux champignons avec ciboulette

Végé

30 minutes



RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.
Si vous désirez changer la protéine,
suivez les instructions au verso de
cette fiche!
Bonne cuisine!



Ricotta



Pain plat



Mélange de
champignons



Oignon jaune



Ciboulette



Sel d'ail



Tranches de bacon



Parmesan, râpé
grossièrement



Tomate Roma



Mélange roquette et
épinards



Glaçage balsamique

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

2 plaques à cuisson, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, grand bol, papier parchemin, fouet, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Ricotta	100 g	200 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Pain plat	2	4
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Mélange de champignons	200 g	400 g
Tomate Roma	80 g	160 g
Oignon jaune	113 g	226 g
Mélange roquette et épinards	56 g	113 g
Ciboulette	7 g	7 g
Glaçage balsamique	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

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 rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



1 Préparer et rôtir les champignons

- Émincer les **champignons crémini** et de **Paris**.
- Couper ou déchirer les **pleurotes** sur la longueur en lanières de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **champignons** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.). Assaisonner de la **moitié** du **sel d'ail, poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 9 à 12 min, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **champignons** soient tendres et dorés.

Si vous avez choisi d'ajouter du **bacon**, couper les **tranches** en deux sur la largeur. Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter le **bacon**. Cuire de 5 à 7 min, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant**. Retirer du feu. À l'aide d'une pince de cuisine, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout. Jeter la graisse de bacon. Bien essuyer la poêle et la réutiliser pour faire cuire les **oignons** à l'étape 2.



4 Assembler et cuire les pains plats

- Lorsque les **champignons** seront cuits, retourner les **pains plats** et les badigeonner de **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.).
- Étendre la **ricotta** uniformément sur les **pains plats**, puis garnir d'**oignons caramélisés**, de **champignons rôtis** et de **parmesan**.
- Rôtir les **pains plats** assemblés dans le **haut** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que le **parmesan** fonde et que la **ricotta** soit bien chaude. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., cuire les pains plats assemblés dans le haut et au centre du four.)



2 Caraméliser les oignons

- Entre-temps, peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **oignons**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent légèrement.
- Ajouter **2 c. à soupe d'eau** et **½ c. à soupe de glaçage balsamique** (doubler les qtés pour 4 pers.), puis **saler**. Poursuivre la cuisson de 4 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient doré foncé.
- Retirer la poêle du feu, puis réserver.



5 Assembler la salade

- Entre-temps, couper la **tomate** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Dans un grand bol, ajouter **½ c. à soupe** de **glaçage balsamique** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler les qtés pour 4 pers.). **Saler et poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter les **tomates**, le **mélange roquette et épinards** et la **moitié** de la **ciboulette**. Bien mélanger juste avant de servir.



3 Préparer et chauffer les pains plats

- Émincer la **ciboulette**.
- Directement dans le contenant, assaisonner la **ricotta** du **reste** du **sel d'ail** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Disposer les **pains plats** sur une autre plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson pour 4 pers.)
- Griller dans le **haut** du four de 2 à 3 min, jusqu'à ce que les **pains plats** soient bien chaudes. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., griller dans le haut et dans le bas du four.)
- Retirer du four, puis réserver jusqu'à ce que les **champignons** soient cuits.



6 Terminer et servir

- Couper les **pains plats** en quartiers, puis les répartir dans les assiettes.
- Arroser du **reste** du **glaçage balsamique**, puis parsemer du **reste** de la **ciboulette**.
- Servir la **salade** en accompagnement.

Émietter le **bacon** sur les **pains plats**.

Le souper, c'est réglé!