

Pains plats à la saucisse grillée avec basilic

Grillade

Épicée (au goût)

30 minutes



Saucisse italienne
douce, sans boyau



Pain plat



Poivron vert



Petites tomates



Mélange roquette et
épinards



Basilic



Base pour sauce
tomate



Mozzarella, râpée



Vinaigre balsamique



Purée d'ail



Flocons de piment

BONJOUR SAUCISSE ITALIENNE

Cette délicieuse saucisse de porc est assaisonnée au fenouil!

D'abord

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Huiler légèrement la grille du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 205 °C (400 °F) à feu moyen.

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, cuillère à rainures, grand bol, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Saucisse italienne douce, sans boyau	250 g	500 g
Pain plat	2	4
Poivron vert	200 g	400 g
Petites tomates	113 g	227 g
Mélange roquette et épinards	56 g	113 g
Basilic	7 g	7 g
Base pour sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Vinaigre balsamique	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Flocons de piment 🌶️	1 c. à thé	2 c. à thé
Sucre*	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 74 °C (165 °F).

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'app.

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



Faire cuire la saucisse

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler pour 4 pers.), puis la **saucisse**. Faire cuire de 4 à 5 min ou jusqu'à ce que la **saucisse** perde sa couleur rosée, en la dé faisant en bouchées**. **Saler** et **poivrer**. À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer la **saucisse** dans un bol moyen.



Assembler et terminer les pains plats

Étendre uniformément le **mélange de sauce tomate** sur les **pains plats**. Garnir de **fromage**, de **saucisse** et des **trois quarts** des **poivrons**. Transférer avec précaution **chaque pain plat** sur le grill. Fermer le couvercle, puis réduire à feu doux. Faire cuire de 6 à 8 min ou jusqu'à ce que les dessous soient grillés et que le **fromage** fonde. Transférer les **pains plats** sur la plaque à cuisson, puis déchirer les **feuilles de basilic** sur le dessus. Laisser reposer de 2 à 3 min.



Préparer

Entre-temps, évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Couper les **tomates** en deux. Détacher les **feuilles de basilic** des branches. Dans un petit bol, ajouter la **base pour sauce tomate**, la **purée d'ail** et **½ c. à thé de sucre** (doubler pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. (**CONSEIL** : Disposer toutes les garnitures sur une plaque pour un assemblage facile près du barbecue!)



Faire la salade

Lorsque les **pains plats** sont prêts, ajouter dans un grand bol le **vinaigre**, **½ c. à thé de sucre** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler les quant. pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis fouetter pour bien mélanger. Ajouter les **tomates**, le **mélange roquette et épinards** et le **reste** des **poivrons**. Bien mélanger.



Faire griller les pains plats

Apporter les **garnitures**, les **pains plats** et une plaque à cuisson au barbecue (2 plaques à cuisson pour 4 pers.). Disposer les **pains plats** sur le grill. Faire cuire d'un côté de 2 à 3 min ou jusqu'à ce qu'ils soient grillés. Transférer les **pains plats** sur la plaque à cuisson, côté grillé vers le haut.



Terminer et servir

Couper les **pains plats** en quatre. Répartir les **pains plats** et la **salade** dans les assiettes. Parsemer de **flocons de piment**, si désiré.

Le souper, c'est réglé!