

Pains plats à la saucisse grillée avec basilic

Grillade

Épicée (au goût)

30 minutes



Saucisse italienne
douce, sans boyau



Pain plat



Poivron vert



Tomate Roma



Basilic



Base de sauce
tomate



Mozzarella, râpée



Vinaigre balsamique



Purée d'ail



Flocons de piment



Mélange printanier

BONJOUR SAUCISSE ITALIENNE

Ce délicieux mélange de saucisse de porc est assaisonné de 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
Tomate Roma	160 g	320 g
Basilic	7 g	7 g
Base de sauce tomate	4 c. à soupe	8 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
Mélange printanier	56 g	113 g
Sucre*	1 c. à thé	2 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 rejoindre

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**.
- **Saler et poivrer.**
- À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer la **saucisse** dans un bol moyen.



Assembler les pains plats

- Étendre uniformément le **mélange de sauce tomate** sur les **pains plats**.
- Garnir de **fromage**, de la **saucisse** et de la **moitié des poivrons**.
- Transférer les **pains plats** avec précaution sur le barbecue. Refermer le couvercle, puis réduire à feu doux. Cuire de 6 à 8 min, jusqu'à ce que le **dessous des pains plats** soit grillé et que le **fromage** fonde. (**CONSEIL** : Surveiller les pains plats pour ne pas les brûler!)
- Transférer les **pains plats** sur la plaque à cuisson, puis parsemer le **basilic** en le déchirant.
- Laisser reposer de 2 à 3 min.



Préparer

- Entre-temps, éviter le **poivron**, puis le couper en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Couper la **tomate** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Retirer les **feuilles de basilic** des branches.
- Dans un petit bol, ajouter la **base de sauce tomate**, la **purée d'ail** et **½ c. à thé de sucre** (doubler la qté pour 4 pers.). **Saler et poivrer**. Bien mélanger. (**CONSEIL** : Garder près du barbecue toutes les garnitures préparées sur un plateau pour faciliter l'assemblage!)



Faire la salade

- Lorsque les **pains plats** seront prêts, ajouter dans un grand bol le **vinaigre**, **½ c. à thé de sucre** 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 printanier** et le **reste des poivrons**. Bien mélanger.



Griller les pains plats

- Emporter au barbecue les **garnitures**, les **pains plats** et une plaque à cuisson non recouverte (2 plaques à cuisson pour 4 pers.).
- Disposer les **pains plats** sur la grille du barbecue. Cuire d'un côté de 2 à 3 min, 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 quartiers.
- Répartir les **pains plats** et la **salade** dans les assiettes.
- Parsemer de **flocons de piment**, si désiré.

Le souper, c'est réglé!