

# Pains plats à la saucisse italienne et au pesto

avec salade du jardin au vinaigre balsamique

Familiale

30 minutes



Saucisse italienne  
douce, sans boyau



Poudre d'ail



Oignon, haché



Pesto au basilic



Mozzarella, râpée



Parmesan, râpé  
grossièrement



Pain plat



Mélange printanier



Tomate Roma



Mini concombre



Glaçage balsamique

BONJOUR SAUCISSE ITALIENNE

*Ce délicieux mélange de saucisse de porc est assaisonné de fenouil!*

## 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
Poudre d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Oignon, haché	56 g	113 g
Pesto au basilic	¼ tasse	½ tasse
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Pain plat	2	4
Mélange printanier	56 g	113 g
Tomate Roma	80 g	160 g
Mini concombre	66 g	132 g
Glaçage balsamique	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne un 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 et les oignons

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Entre-temps, couper la **tomate** en deux sur la longueur. Trancher finement la **moitié** de la **tomate** en demi-lunes, puis couper le **reste** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Ajouter à la poêle chaude **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **oignons** et la **saucisse**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant la **saucisse** en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée\*\*.
- Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter.
- **Saler et poivrer** le tout, puis assaisonner de **poudre d'ail**. Cuire pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.



## Terminer la préparation

- Entre-temps, couper le **concombre** en deux sur la longueur, puis en demi-lunes de 0,5 cm (¼ po).
- Dans un grand bol, ajouter la **moitié** du **glaçage balsamique** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.). **Saler et poivrer**, au goût. Bien mélanger en fouettant.



## Préparer les pains plats

- Disposer les **pains** sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson tapissées de papier parchemin pour 4 pers.)
- Étendre le **pesto** sur les **pains**. (**CONSEIL** : Enlever l'excès d'huile sur le dessus du pesto, si désiré.)



## Faire la salade

- Dans le grand bol contenant la  **vinaigrette**, ajouter le **reste** des **tomates**, les **concombres** et le **mélange printanier**, puis remuer pour enrober.



## Assembler et cuire les pains plats

- Parsemer les **pains** de la **moitié** de la **mozzarella**, puis garnir du **mélange de saucisse et d'oignons**.
- Garnir des **tranches de tomates**, puis parsemer du **reste** de la **mozzarella** et de **parmesan**.
- Cuire les **pains plats** assemblés dans le **bas** du four de 8 à 10 min, en déplaçant la plaque dans le **haut** du four à mi-cuisson, jusqu'à ce que les bords soient dorés. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., cuire dans le bas et le haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



## Terminer et servir

- Couper les **pains plats** en deux.
- Répartir les **pains** et la **salade** dans les assiettes.
- Arroser les **pains** du **reste** du **glaçage balsamique**.

## Le souper, c'est réglé!