

Pains plats aux champignons portobello et au fromage de chèvre

avec salade de poivrons et de basilic

Végé

Rapido

25 minutes



Champignons portobello



Pain plat



Poivron



Mélange printanier



Basilic



Mozzarella, râpée



Fromage de chèvre



Base pour sauce tomate



Assaisonnement italien



Vinaigre balsamique

BONJOUR FROMAGE DE CHÈVRE

Un fromage savoureux, acidulé et crémeux qui se marie parfaitement avec les portobellos!

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
Champignons portobello	2	4
Pain plat	2	4
Poivron	160 g	320 g
Mélange printanier	56 g	113 g
Basilic	7 g	14 g
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Fromage de chèvre	28 g	56 g
Base pour sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Assaisonnement italien	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Vinaigre balsamique	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
Huile*		

Sel et poivre*

* Essentiels à avoir à la maison

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



Préparer

Couper les **têtes de champignon** et les **tiges** en tranches de 0,5 cm (¼ po) d'épaisseur. Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).



Faire cuire les pains plats

Faire cuire les **pains plats assemblés** au **centre** du four de 3 à 4 min ou jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **légumes** soient chauds. (**REMARQUE** : Pour 4 pers. faire cuire au centre et dans le haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



Faire cuire les champignons

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler pour 4 pers.), puis les **champignons**. Faire cuire de 5 à 6 min ou jusqu'à ce que les **champignons** soient dorés, en remuant souvent. Retirer la poêle du feu. Ajouter la **moitié** du **vinaigre**. Saupoudrer de la **moitié** de l'**assaisonnement italien** (tout l'assaisonnement pour 4 pers.), **saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



Faire la salade

Entre-temps, ajouter dans un grand bol le **reste** du **vinaigre**, **¼ c. à thé de sucre** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler les quant. pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant. Ajouter le **mélange printanier** et le **reste** des **poivrons**, puis bien mélanger.



Préparer et assembler les pains plats

Disposer les **pains plats** sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., utiliser 2 plaques à cuisson.) Faire cuire au **centre** du four de 3 à 4 min ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., faire cuire au centre et dans le haut du four.) Sortir les **pains plats** du four avec précaution. Tourner les **pains plats**, puis les tartiner de **base pour sauce tomate**. Garnir de **mozzarella**, puis de **champignons** et de la **moitié** des **poivrons**. Émietter le **fromage de chèvre** sur le dessus.



Terminer et servir

Lorsque les **pains plats** sont prêts, les laisser refroidir de 2 à 3 min. Couper les **pains plats** en pointes, puis déchirer les **feuilles de basilic** sur le dessus. Répartir les **pains plats** dans les assiettes. Servir la **salade** en accompagnement.

Le souper, c'est réglé!