

Panini à la mozzarella

avec soupe à la tomate et aux herbes

Végé 30 minutes



En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus.

Merci de votre compréhension.
Bon appétit!

BONJOUR PANINI

Un sandwich grillé venant tout droit de l'Italie!



Petit pain artisan



Mozzarella fraîche



Assaisonnement italien



Tomates broyées



Ail



Mélange épinards-roquette



Pesto au basilic



Poivrons rouges rôtis



Échalote

Commencer ici

- Avant de commencer, préchauffer le four à 450 °F.
- Laver et sécher tous les aliments.

À sortir

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, passoire, casserole moyenne, tasses à mesurer, essuie-tout, presse-ail

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Petit pain artisan	2	4
Mozzarella fraîche	125 g	250 g
Assaisonnement italien	1 c. à table	2 c. à table
Tomates broyées	398 ml	796 ml
Ail	6 g	12 g
Mélange épinards-roquette	56 g	113 g
Pesto au basilic	¼ tasse	½ tasse
Poivrons rouges rôtis	170 ml	340 ml
Échalote	50 g	100 g
Beurre*	1 c. à table	2 c. à table
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

Nous joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



Préparation

Sécher la **mozzarella** avec un essuie-tout, puis la couper en tranches de 0,5 cm (¼ po). **Saler** et **poivrer**, puis saupoudrer de **la moitié** de l'**assaisonnement italien**. Couper les **pains** en deux. Hacher grossièrement le **mélange épinard-roquette**. Peler, puis hacher finement l'**échalote**. Égoutter les **poivrons**, les sécher avec un essuie-tout, puis les hacher grossièrement. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.



Assemblage

Pendant que la **soupe** mijote, disposer les **pains**, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson. Garnir les **pains du bas** de **la moitié** du **mélange épinards-roquette**, de **poivrons rouges rôtis** et de **mozzarella**.



Commencer la soupe

Dans une casserole moyenne à feu moyen-élevé, ajouter **1 c. à table** de **beurre** (doubler pour 4 pers), puis les **échalotes**. Cuire en remuant souvent jusqu'à ce qu'elles ramollissent, de 3 à 4 min. Ajouter l'**ail** et **le reste** de l'**assaisonnement italien** et cuire en remuant souvent, 30 secondes.



Griller les sandwiches

Rôtir sur la grille du **haut** jusqu'à ce qu'ils soient brun doré et que le **fromage** soit fondu, de 4 à 5 min. (**ASTUCE** : attention de ne pas les brûler!) Lorsque les **pains** sont dorés, badigeonner les **pains du haut** de **la moitié** du **pesto au basilic**, puis assembler les **sandwiches**.



Finir la soupe

Dans la même casserole, ajouter les **tomates broyées**, **1 ½ tasse** d'**eau** et **½ c. à thé** de **sucre** (doubler l'eau et le sucre pour 4 pers). Porter à ébullition à feu élevé, puis baisser à feu moyen et mijoter jusqu'à ce que le tout réduise légèrement, de 8 à 9 min.



Finir et servir

Incorporer **le reste** de **mélange épinards-roquette** à la **soupe** et remuer jusqu'à ce qu'il tombe, de 1 à 2 min. **Saler** et **poivrer**. Couper les **paninis** en deux. Répartir la **soupe** dans les bols, puis napper **du reste** de **pesto**. Servir avec les **paninis**.

Le souper, c'est réglé!