

Panini italien à la mozzarella

avec soupe à la tomate et aux herbes

VÉGÉ

30 minutes



Petits pains artisan



Mozzarella fraîche



Assaisonnement
italien



Tomates broyées



Ail



Mélange roquette
et épinards



Pesto au basilic



Poivrons rouges rôtis



Échalote

BONJOUR PANINI

Un délicieux sandwich italien grillé!

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, passoire, casserole moyenne, tasses à mesurer, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Petits pains artisans	2	4
Mozzarella fraîche	125 g	250 g
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Tomates broyées	398 ml	796 ml
Ail	6 g	12 g
Mélange roquette et épinards	56 g	113 g
Pesto au basilic	¼ tasse	½ tasse
Poivrons rouges rôtis	170 ml	340 ml
Échalote	50 g	100 g
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

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.

—
Il se peut que des ingrédients soient remplacés par des produits équivalents. Suivez la recette avec les ingrédients que vous avez reçus. Merci de votre compréhension.
À vos casseroles!

Nous joindre

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



Préparer

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



Assembler des paninis

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



Commencer la soupe

Faire chauffer une casserole moyenne à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis l'**échalote**. Faire cuire, en remuant souvent, jusqu'à ce que le tout ramollisse, de 3 à 4 minutes. Ajouter l'**ail** et le **reste** de l'**assaisonnement italien**. Faire cuire pendant 30 secondes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme.



Faire griller les paninis

Faire griller sur la grille du **haut** du four, jusqu'à ce que le tout soit doré et que le **fromage** fonde, de 4 à 5 minutes. (**CONSEIL** : Surveiller les aliments pour ne pas les brûler!) Lorsque les **pains** seront grillés, étendre la **moitié** du **pesto au basilic** sur les **tranches de pain supérieures**. Déposer les **tranches de pain supérieures** sur le **fromage fondu**.



Terminer la soupe

Ajouter les **tomates broyées**, **1 ½ tasse d'eau** et **½ c. à thé de sucre** (doubler les quantités pour 4 personnes) dans la casserole contenant le **mélange d'ail et d'échalote**. Porter à ébullition à feu élevé, puis réduire à feu moyen. Laisser mijoter, jusqu'à ce que le tout réduise légèrement, de 8 à 9 minutes.



Terminer et servir

Ajouter le **reste** du **mélange roquette et épinards** à la **soupe** et mélanger jusqu'à ce que les feuilles tombent, de 1 à 2 minutes. **Saler** et **poivrer** la **soupe**. Couper les **paninis italiens** à la **mozzarella** en deux. Répartir la **soupe aux tomates** dans les bols, puis napper du **reste** du **pesto au basilic**. Servir les **paninis** en accompagnement.

Le repas est prêt!