

Paninis à la mozzarella

avec soupe à la tomate et aux herbes

Végé

30 minutes



Pain artisan



Mozzarella fraîche



Assaisonnement italien



Tomates broyées



Sel d'ail



Mélange roquette et épinards



Pesto au basilic



Poivrons rouges rôtis



Échalote



Gousses d'ail

BONJOUR PANINI

Un délicieux sandwich à l'italienne 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, casserole moyenne, tasses à mesurer, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Pain artisan	2	4
Mozzarella fraîche	125 g	250 g
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Tomates broyées	370 ml	796 ml
Sel d'ail	¾ c. à thé	¾ c. à thé
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
Gousses d'ail	3	6
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé

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

Sécher la **mozzarella** avec un essuie-tout. Couper la **mozzarella** en tranches de 0,5 cm (¼ po). Saupoudrer de **½ c. à thé de sel d'ail** (doubler pour 4 pers.) et de la **moitié l'assaisonnement italien**, puis **poivrer**. Couper les **pains** en deux. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. 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.



Assembler les paninis

Entre-temps, 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**.



Commencer la soupe

Faire chauffer une casserole moyenne à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe de beurre** (doubler pour 4 pers.), puis les **échalotes** et l'**ail**. Faire cuire de 3 à 4 min ou jusqu'à ce qu'ils ramollissent, en remuant souvent.



Faire griller les paninis

Faire griller les **paninis** dans le **haut** du four de 4 à 5 min ou jusqu'à ce que les **pains** soient dorés et que le **fromage** fonde. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!) Lorsque les **pains** sont grillés, tartiner la **moitié** du **pesto de basilic** sur les **tranches de pain supérieures** et fermer les **paninis**.



Terminer la soupe

Ajouter les **tomates broyées**, le **reste** de l'**assaisonnement italien**, **¼ c. à thé de sel d'ail**, **1 ½ tasse d'eau** et **½ c. à thé de sucre** (doubler les quant. pour 4 pers.) dans la casserole contenant les **échalotes**. Porter à ébullition à feu élevé, puis réduire à feu moyen. Laisser mijoter de 8 à 9 min ou jusqu'à ce que la **soupe** réduise légèrement, en remuant à l'occasion.



Terminer et servir

Ajouter le **reste** du **mélange roquette et épinards** à la **soupe** et remuer de 1 à 2 min ou jusqu'à ce que les feuilles tombent. **Salier** et **poivrer**, au goût. Couper les **paninis** en deux. Répartir la **soupe** dans les bols, puis arroser du **reste** du **pesto de basilic**. Servir les **paninis** en accompagnement.

Le souper, c'est réglé!