

Paninis à la mozzarella

avec pommes de terre rôties aux herbes

Végé

30 minutes



RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.
Si vous désirez ajouter du bacon,
suivez les instructions au verso de
cette fiche!
Bonne cuisine!



Pain artisan



Mozzarella fraîche



Sel d'ail



Pesto au basilic



Pomme de terre
Russet



Tranches de bacon



Assaisonnement
italien



Mélange roquette et
épinards



Poivrons rouges rôtis



Base de sauce
tomate

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

2 plaques à cuisson, cuillères à mesurer, petite casserole, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Pain artisan	2	4
Tranches de bacon	200 g	400 g
Mozzarella fraîche	125 g	250 g
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sel d'ail	7/8 c. à thé	1 3/4 c. à thé
Mélange roquette et épinards	28 g	56 g
Pesto au basilic	1/4 tasse	1/2 tasse
Poivrons rouges rôtis	170 ml	340 ml
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Base de sauce tomate	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Sucre*	1/4 c. à thé	1/2 c. à thé
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °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



Rôtir les pommes de terre

- Couper les **potatoes** en deux sur la longueur, puis en tranches de 0,5 cm (1/4 po).
- Sur une plaque à cuisson, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile**. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., utiliser 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune.) Saupoudrer de **1/2 c. à thé de sel d'ail** et de **1 1/2 c. à thé d'assaisonnement italien** (doubler les qtés pour 4 pers.), **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir dans le **bas** du four de 22 à 24 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir dans le bas et le haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



Assembler les paninis

- Disposer les **pains**, côté coupé vers le haut, sur une autre plaque à cuisson.
- Garnir les **tranches de pain inférieures** du **mélange roquette et épinards**, des **poivrons rôtis** et de **mozzarella**.



Préparer

- Entre-temps, sécher la **mozzarella** avec un essuie-tout. La couper en tranches de 0,5 cm (1/4 po), puis assaisonner de **1/8 c. à thé de sel d'ail** (doubler la qté pour 4 pers.) et **poivrer**.
- Couper les **pains** en deux.
- Hacher grossièrement le **mélange roquette et épinards**.
- Égoutter les **poivrons rouges rôtis**. Les sécher avec un essuie-tout, puis les hacher grossièrement.

Si vous ajoutez du **bacon**, disposer les **tranches de bacon** en une seule couche sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin. Rôtir au **centre** du four de 8 à 12 min, jusqu'à ce qu'il soit croustillant et entièrement cuit**. Transférer sur une assiette recouverte d'un papier essuie-tout.



Griller les paninis

- À mi-cuisson des **potatoes**, griller les **paninis** au centre du four de 4 à 5 min, jusqu'à ce que la **mozzarella** fonde et que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Lorsque les **pains** seront grillés, étendre le **reste** du **pesto** sur les **tranches de pain inférieures**. Refermer les **paninis**.

Disposer le **bacon** sur la **mozzarella fondue** avant de refermer les **paninis**.



Préparer la sauce tomate au pesto

- Entre-temps, chauffer une petite casserole à feu moyen.
- Ajouter la **moitié** du **pesto**, la **base de sauce tomate**, **1 1/2 c. à thé d'assaisonnement italien**, **2 c. à soupe d'eau**, **1/4 c. à thé de sel d'ail** et **1/4 c. à thé de sucre** (doubler les qtés pour 4 pers.).
- Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** soit bien chaude. (**CONSEIL** : La cuisson peut se faire au micro-ondes! Mélanger les ingrédients dans un petit bol. Réchauffer au micro-ondes de 1 à 2 min, jusqu'à ce que le tout soit bien chaud.)
- Réserver.



Terminer et servir

- Couper les **paninis** en deux.
- Répartir les **paninis** et les **potatoes** dans les assiettes.
- Servir la **sauce tomate au pesto** en accompagnement.

Le souper, c'est réglé!