

# Sandwichs à la mozzarella, aux tomates et au pesto avec oignons caramélisés, échalotes frites et aïoli au pesto

Végé

30 minutes



Pain ciabatta



Mozzarella fraîche



Oignon jaune



Glaçage balsamique



Tomate beefsteak



Pesto au basilic



Mélange roquette et épinards



Mayonnaise



Pomme de terre Russet



Gousses d'ail



Échalotes frites

BONJOUR MOZZARELLA FRAÎCHE

*De la mozzarella fraîche, délicate et crémeuse, qui crée les fameux filets fromagés dont nous raffolons tous!*

## D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Sortir du frigo 1 c. à soupe de beurre (doubler la qté pour 4 pers.) et le laisser atteindre une température ambiante.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

### Guide pour la quantité d'ail à l'étape 3

(doubler la qté pour 4 pers.) :

- Doux : ½ c. à thé
- Moyen : ¼ c. à thé
- Relevé : ½ c. à thé

## Matériel requis

2 Plaques à cuisson, cuillères à mesurer, casserole moyenne, grand bol, petit bol, fouet, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Pain ciabatta	2	4
Mozzarella fraîche	125 g	250 g
Oignon jaune	113 g	226 g
Glaçage balsamique	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Tomate beefsteak	170 g	340 g
Pesto au basilic	¼ tasse	½ tasse
Mélange roquette et épinards	56 g	113 g
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Gousses d'ail	1	2
Échalotes frites	28 g	56 g
Beurre non salé*	1 ½ c. à soupe	3 c. à soupe
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-nous | (855) 272-7002  
HelloFresh.ca

Facebook Instagram Twitter @HelloFreshCA



### 1 Rôtir les quartiers de pommes de terre

- Couper les **potatoes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **potatoes de terre** de **1 c. à soupe d'huile**. (REMARQUE : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.) **Saler et poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 24 à 26 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes de terre** soient tendres et dorées. (REMARQUE : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



### 4 Griller les pains

- Lorsque les **quartiers de pommes de terre** seront presque cuits, disposer les pains sur une autre plaque à cuisson non recouverte, côté coupé vers le haut.
- Étendre **1 c. à soupe de beurre ramolli** (doubler la qté pour 4 pers.) sur les côtés coupés, puis **poivrer**.
- Griller les **pains** dans le **haut** du four de 4 à 5 min, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. (CONSEIL : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)
- Transférer les **tranches de pain supérieures** dans une assiette, en laissant les **tranches de pain inférieures** sur la plaque à cuisson.



### 2 Caraméliser les oignons

- Entre-temps, chauffer une grande casserole à feu moyen.
- Peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Ajouter à la casserole chaude **½ c. à soupe de beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis tourner la casserole jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter les **oignons**. Cuire de 6 à 8 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent.
- Ajouter la **moitié** du **glacage balsamique** et **1 c. à soupe d'eau** (doubler la qté pour 4 pers.), puis saler. Poursuivre la cuisson de 4 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient doré foncé.
- Retirer la casserole du feu.



### 5 Fondre la mozzarella

- Lorsque les **quartiers de pommes de terre** seront cuits, retirer la plaque du four, puis activer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Sécher les **tranches de tomate** avec un essuie-tout.
- Étendre la **moitié** du **pesto** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir des **tranches de tomate**. **Saler et poivrer**. Garnir de **mozzarella**.
- Remettre les **pains** assemblés au **centre** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que la **mozzarella** fonde. (CONSEIL : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



### 3 Préparer et faire la vinaigrette

- Entre-temps, peler, puis émincer ou presser l'**ail**.
- Couper les **pains** en deux.
- Couper la **mozzarella** en **4 tranches égales** (8 tranches pour 4 pers.).
- Couper **2 tranches** de la partie la plus épaisse de la **tomate** (4 tranches pour 4 pers.). Transférer les **tranches de tomate** dans une assiette recouverte d'essuie-tout. **Saler** les deux côtés et réserver.
- Couper le **reste** de la **tomate** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Dans un petit bol, ajouter le **pesto** et **½ c. à thé d'ail**. (REMARQUE : Consulter le guide pour la quantité d'ail.) **Saler et poivrer**, au goût, puis bien mélanger. Réserver.
- Dans un grand bol, ajouter le **reste** du **glacage balsamique** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.). **Saler et poivrer**, au goût, puis bien mélanger en fouettant.



### 6 Terminer et servir

- Entre-temps, ajouter la **mayonnaise** dans le bol contenant le **reste** du **pesto** et bien mélanger.
- Dans le bol contenant la **vinaigrette**, ajouter le **mélange roquette et épinards** et les morceaux de **tomates**, puis remuer pour enrober.
- Garnir avec précision la **mozzarella** fondue d'**oignons caramélisés**, d'**échalotes frites** et d'**un peu** de **salade assaisonnée**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers**, les **quartiers de pommes de terre** et le **reste** de la **salade** dans les assiettes.
- Parsemer la **salade** du **reste** des **échalotes frites**.
- Servir l'**aïoli** au **pesto** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!