



PORTOBELLOS FARCIS À LA FLORENTINE

avec sauce marinara et ciabatta à l'ail

VÉGÉ



BONJOUR PORTOBELLOS

Ces champignons copieux sont en fait des champignons créminis arrivés à maturité

TEMPS: 30 MIN



Champignon portobello



Origan



Fromage ricotta



Fromage mozzarella, râpé



Petit pain ciabatta



Assaisonnement italien



Ail



Bébés épinards



Tomates en dés

SORTEZ

- Plat de cuisson, 20 x 20 cm
- Bols moyens (2)
- Plaque à cuisson
- Petit bol
- Cuillères à mesurer
- Pinceau en silicone
- Presse-ail
- Sel et poivre
- Huile d'olive ou de canola

INGRÉDIENTS

2 pers | 4 pers

• Champignon portobello	2		4
• Ail	9 g		15 g
• Origan	7 g		14 g
• Fromage ricotta 2	100 g		200 g
• Fromage mozzarella, râpé 2	56 g		113 g
• Petit pain ciabatta 1	1		2
• Assaisonnement italien 9	1 c. à table		2 c. à table
• Bébés épinards	56 g		113 g
• Tomates en dés	398 ml		796 ml

ALLERGENS | ALLERGÈNES

Some ingredients are produced in a facility that also processes milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soya, les sulfites, les noix et le blé.

0 Fish/Poisson	6 Mustard/Moutarde
1 Wheat/Blé	7 Peanut/Cacahuète
2 Milk/Lait	8 Sesame/Sésame
3 Egg/Oeuf	9 Sulphites/Sulfites
4 Soy/Soja	10 Crustacean/Crustacé
5 Tree Nut/Noix	11 Shellfish/Fruit de Mer

*Wash and dry all produce.



BON DÉPART

Préchauffer le four à **450 °F** (pour rôtir les champignons et griller le pain). Commencer à cuisiner lorsque le four est à la bonne température!



1 RÔTIR LES PORTOBELLOS

Laver et sécher tous les aliments.*

Détacher les **chapeaux des champignons** et en jeter les **pieds**. Badigeonner les **chapeaux** de **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis **saler** et **poivrer**. Dans un plat de cuisson de 20 sur 20 cm (ou une poêle allant au four), disposer les **champignons**, l'intérieur vers le bas. Cuire au **centre** du four jusqu'à ce qu'ils soient tendres et juteux, de 9 à 10 min.



4 PARFUMER L'HUILE

Cuire les **champignons farcis** sur la grille du **haut** jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **épinards** tombent, de 5 à 6 min. Entre-temps, dans un petit bol, mélanger **le reste d'ail**, **1 c. à table d'huile** (dbl pour 4 pers) et **½ c. à table d'assaisonnement italien** (dbl pour 4 pers). **Saler** et **poivrer**.

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



2 PRÉPARER LA FARCE ET LA MARINARA

Entre-temps, peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Hacher grossièrement **2 c. à thé** de **feuilles d'origan** (dbl pour 4 pers). Hacher grossièrement les **épinards**. Dans un bol moyen, combiner la **ricotta**, les **épinards**, la **moitié** de l'**ail** et **1 c. à thé d'origan** (dbl pour 4 pers). **Saler** et **poivrer**. Réserver. Dans un autre bol moyen, mélanger les **tomates en dés**, **1 c. à thé d'origan** (dbl pour 4 pers) et **½ c. à table d'assaisonnement italien** (dbl pour 4 pers). **Saler** et **poivrer**.



5 GRILLER LE PAIN

Couper les **ciabattas** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson. Badigeonner les **pains d'huile à l'ail**. Rôtir sur la grille du **bas** jusqu'à ce qu'ils soient brun doré, de 4 à 5 min. (**ASTUCE:** attention de ne pas les brûler!)



3 FARCIR LES PORTOBELLOS

Lorsque les **champignons** sont tendres, les transférer dans une assiette. Verser le **mélange de tomates** dans le même plat de cuisson, puis y disposer les **champignons**, l'intérieur vers le haut. Remplir délicatement les **champignons** du **mélange de ricotta et d'épinards** et saupoudrer de **mozzarella**.



6 FINIR ET SERVIR

Répartir les **ciabattas** dans les assiettes. Garnir **chaque pain** d'un **portobello farci** et couronner de **marinara**.

À TABLE!

En un mot : MIAM!