

Sandwich à la dinde et aux herbes et sauce à la cerise

avec quartiers de patates douces et mayo à la moutarde

30 minutes



Escalopes de dinde



Confiture de cerises



Échalote



Mayonnaise



Patates douces



Mélange printanier



Moutarde à l'ancienne



Persil et thym



Ail



Petits pains artisan

D'ABORD

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Retirer 2 c. à soupe de beurre (doubler la quantité pour 4 personnes) du réfrigérateur et le laisser atteindre une température ambiante.

Matériel requis

2 plaques à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, papier parchemin, 2 petits bols, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Escalopes de dinde	340 g	680 g
Confiture de cerises	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Échalote	50 g	100 g
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Patates douces	340 g	680 g
Mélange printanier	28 g	56 g
Moutarde à l'ancienne	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Persil et thym	14 g	21 g
Ail	3 g	6 g
Petits pains artisan	2	4
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

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.

Nous joindre

Partagez vos photos en mentionnant

#LaVieHelloFresh

Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca



Faire rôtir les patates douces

Couper les **patates douces** en quartiers de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, arroser les **patates douces** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**. Faire rôtir au **centre** du four de 20 à 22 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.



Préparer

Pendant que les **patates douces** rôtissent, hacher grossièrement le **persil**. Détacher **1 c. à soupe de feuilles de thym** (doubler la quantité pour 4 personnes). Peler, puis émincer l'**échalote**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Sécher les **escalopes de dinde** avec un essuie-tout, puis les couper sur la longueur en lanières de 1,25 cm (½ po). **Saler** et **poivrer**. Saupoudrer de la **moitié** du **thym**.



Préparer les sauces

Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise** et la **moutarde**. Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis l'**échalote émincée**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'elle soit légèrement croquante. Retirer la poêle du feu et transférer l'**échalote** dans un bol moyen, puis incorporer la **confiture de cerises**. Bien mélanger. **Saler** et **poivrer**.



Faire cuire la dinde

Faire chauffer la même poêle à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe d'huile**, puis les **escalopes de dinde**. Faire cuire en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'elles soient dorées, de 4 à 6 minutes.** (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle; pour 4 personnes, faire cuire la dinde en 2 étapes.) Retirer la poêle du feu et saupoudrer de la **moitié** du **persil**.



Faire griller les pains

Dans un autre petit bol, mélanger l'**ail**, le **reste** du **thym**, le **reste** du **persil** et **2 c. à soupe** de **beurre à température ambiante** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**. Couper les **pains** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, sur une autre plaque à cuisson. Badigeonner les côtés coupés de **beurre aux herbes et à l'ail**. Faire rôtir sur la grille du **haut** du four jusqu'à ce qu'ils soient dorés, de 3 à 4 minutes. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



Terminer et servir

Badigeonner les **tranches de pain supérieures** de la **sauce à la cerise**. Étendre la **moitié** de la **mayo à la moutarde** sur les **tranches de pain inférieures**, puis les garnir de **dinde** et de **mélange printanier**. Refermer les **sandwichs**, puis les couper en deux. Servir avec les **quartiers de patates douces** en accompagnement et le **reste** de la **mayo à la moutarde** comme trempette.

Le repas est prêt!