

# Sandwich à la dinde et aux herbes et sauce aux abricots avec quartiers de patates douces et mayo à la moutarde

Rapido

25 minutes



Poitrines de dinde  
en portions



Confiture d'abricots



Échalote



Mayonnaise



Patates douces



Mélange printanier



Moutarde à  
l'ancienne



Persil



Purée d'ail



Pain artisan

BONJOUR SANDWICH À LA DINDE

*Le meilleur des Fêtes entre deux petits pains!*

## 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
Poitrines de dinde en portions	340 g	680 g
Confiture d'abricots	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	7 g	14 g
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
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). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

## 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**, puis bien mélanger. Faire rôtir au **centre** du four de 20 à 22 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.



### Faire cuire la dinde

Sécher la **dinde** avec un essuie-tout, puis la couper sur la largeur en lanières de 1,25 cm (½ po). **Saler** et **poivrer**. Faire chauffer la même poêle à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe d'huile**, puis la **dinde**. Faire cuire de 4 à 6 minutes en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'elle soit dorée et entièrement cuite\*\*. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle; pour 4 personnes, faire cuire la dinde en 2 étapes en utilisant 1 c. à soupe d'huile chaque fois.) Retirer la poêle du feu et saupoudrer la **dinde** de la **moitié** du **persil**.



### Préparer

Pendant que les **patates douces** rôtissent, hacher grossièrement le **persil**. Peler, puis émincer l'**échalote**. Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise** et la **moutarde**.



### Faire griller les pains

Pendant que la **dinde** cuit, ajouter dans un autre petit bol la **purée d'ail**, le **reste** du **persil** et **2 c. à soupe de beurre à température ambiante** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. 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 griller de 3 à 4 minutes sur la grille du **haut** du four, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



### Préparer la sauce aux abricots

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**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'elle ait ramolli. Retirer la poêle du feu et transférer l'**échalote** dans un bol moyen, puis incorporer la **confiture d'abricots**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



### Terminer et servir

Badigeonner les **tranches de pain supérieures** de la **sauce aux abricots**. Étendre **un peu** de **mayo à la moutarde** sur les **tranches de pain inférieures**, puis les garnir de **dinde** et de **mélange printanier**. Couronner des **tranches de pain supérieures**. Servir avec les **quartiers de patates douces** en accompagnement et le **reste** de la **mayo à la moutarde** comme trempette.

**Le repas est prêt!**