

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

Rapido

25 minutes



Escalopes de dinde



Confiture d'abricots



Oignon rouge, haché



Mayonnaise



Patates douces



Mélange printanier



Moutarde à l'ancienne



Persil et thym



Purée d'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 d'abricots	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Oignon rouge, haché	56 g	113 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
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).

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

1



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.

4



Faire cuire la dinde

Sécher la **dinde** avec un essuie-tout, puis la couper sur la longueur en lanières de 1,25 cm (½ po). **Saler et poivrer.** Saupoudrer de la **moitié** du **thym**. 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.) Retirer la poêle du feu et saupoudrer la **dinde** de la **moitié** du **persil**.

2



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). Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise** et la **moutarde**.

5



Faire griller les pains

Pendant que la **dinde** cuit, mélanger dans un autre petit bol la **purée d'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 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!)

3



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 les **oignons**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils aient ramolli. Retirer la poêle du feu et transférer les **oignons** dans un bol moyen, puis incorporer la **confiture d'abricots**. Bien mélanger. **Saler et poivrer.**

6



Terminer et servir

Badigeonner les **tranches de pain supérieures** de la **sauce aux abricots**. 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, si désiré. Servir avec les **quartiers de patates douces** en accompagnement et le **reste** de la **mayo à la moutarde** comme trempette.

Le repas est prêt!