

Sandwich au brie, aux champignons et aux oignons caramélisés avec salade de haricots verts et de noix de cajou

Végé

30 minutes



Brie



Petits pains ciabatta



Oignon, en tranches



Glaçage balsamique



Haricots verts



Noix de cajou
(noix, arachide)



Moutarde à
l'ancienne



Champignons



Bébés épinards

BONJOUR BRIE

Un fromage crémeux qui rehausse n'importe quel sandwich!

D'ABORD

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (température basse).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Brie	125 g	250 g
Petits pains ciabatta	2	4
Oignon, en tranches	56 g	113 g
Glaçage balsamique	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Haricots verts	170 g	340 g
Noix de cajou	28 g	56 g
Moutarde à l'ancienne	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Champignons	227 g	454 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

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



Préparer

Trancher les **champignons**. Parer les **haricots verts**, puis les couper en deux. Couper les **pains** en deux. Couper le **brie** en morceaux de 1,25 cm (½ po).



Faire cuire le mélange de champignons

Dans la même poêle, ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **champignons** et les **oignons**. Faire cuire de 5 à 6 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent. **Saler** et **poivrer**. Ajouter le **glaçage balsamique** et retirer du feu. Remuer jusqu'à ce que la **sauce** épaississe, pendant 1 minute.



Faire griller les noix de cajou

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter les **noix de cajou** à la poêle sèche. Faire griller de 4 à 5 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. (**CONSEIL** : Surveiller les noix de cajou pour ne pas les brûler!) Transférer dans une assiette.



Faire fondre le fromage

Pendant que les **légumes** cuisent, disposer les **petits pains ciabatta** sur une plaque à cuisson, côté coupé vers le haut. Répartir les tranches de **brie** sur les **tranches de pain inférieures**. Faire griller au **centre** du four jusqu'à ce que les **tranches de pain** soient légèrement dorées, de 3 à 4 minutes. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



Faire cuire les haricots verts

Dans la même poêle, ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **haricots verts** et **2 c. à soupe d'eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). Faire cuire de 4 à 5 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement croquants. **Saler** et **poivrer**. Réserver dans un bol moyen. Ajouter la **moutarde** et **¼ c. à thé de sucre** (doubler la quantité pour 4 personnes). Bien mélanger.



Terminer et servir

Garnir le **fromage fondu** de la **moitié** du **mélange de champignons**. Couronner des **tranches de pain supérieures**. Ajouter le **reste** du **mélange de champignons** et les **épinards** aux **haricots verts** dans le bol moyen. Bien mélanger. Répartir les **sandwichs** et la **salade de haricots verts** dans les assiettes. Parsemer la **salade de haricots verts** de **noix de cajou**.

Le repas est prêt!