

Sandwich au brie et aux champignons

avec salade d'épinards et de noix de cajou

Végé

25 minutes



Brie



Petit pain brioché



Champignons



Bébés épinards



Tomates Roma



Onion, en tranches



Glaçage balsamique



Noix de cajou



Moutarde à l'ancienne



Purée d'ail

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
Petit pain brioché	2	4
Champignons	113 g	227 g
Bébés épinards	113 g	227 g
Tomates Roma	80 g	160 g
Oignon, en tranches	56 g	113 g
Glaçage balsamique	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Noix de cajou	28 g	56 g
Moutarde à l'ancienne	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
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**. Couper les **tomates** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Couper le **brie** en tranches de 1,25 cm (½ po).



Préparer la vinaigrette

Dans un grand bol, ajouter la **moitié** de la **moutarde**, le **reste** du **glaçage balsamique** et **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**, puis fouetter pour bien mélanger.



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 griller les pains et le brie

Couper les **pains** en deux et les disposer sur une plaque à cuisson, côté coupé vers le haut. Répartir le **brie** sur les **tranches de pain inférieures**. Faire griller au **centre** du four de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que le tout soit légèrement doré. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



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. Ajouter la **purée d'ail** et poursuivre la cuisson pendant 30 secondes, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme. Retirer la poêle du feu, puis ajouter la **moitié** du **glaçage balsamique**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



Terminer et servir

Étaler le **reste** de la **moutarde** sur les **tranches de pain supérieures**. Garnir le **fromage fondu** du **mélange de champignons**. Couronner des **tranches de pain supérieures**. Ajouter les **tomates** et les **épinards** au grand bol contenant la **vinaigrette**. Bien mélanger. Répartir les **sandwichs** et la **salade** dans les assiettes. Parsemer la **salade** de **noix de cajou**.

Le repas est prêt!