

Sandwich au brie et aux oignons caramélisés avec figes et salade pommes-roquette

Végé

30 minutes



En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus.

Merci de votre compréhension.
Bon appétit!



Fromage brie



Pomme Gala



Mélange
roquette-épinards



Moutarde à l'ancienne



Confiture de figes



Vinaigre de vin blanc



Petit pain artisan



Oignon rouge



Graines de citrouille

BONJOUR BRIE!

Un fromage crémeux qui élève n'importe quel sandwich.

Commencer ici

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller.
- Laver et sécher tous les aliments.

À sortir

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, grand bol, fouet, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 Person	4 Person
Fromage brie	125 g	250 g
Pomme Gala	1	2
Mélange roquette-épinards	56 g	113 g
Moutarde à l'ancienne	1 c. à table	2 c. à table
Confiture de figues	2 c. à table	4 c. à table
Vinaigre de vin blanc	1 c. à table	2 c. à table
Petit pain artisan	2	4
Oignon rouge	113 g	227 g
Graines de citrouille	28 g	56 g

Huile*

Sel et poivre*

* Pas inclus dans la boîte

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

Nous joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



Préparation

Évider, puis couper la **pomme** en juliennes. Couper le **brie** en deux, puis couper les moitiés de las en maintenant le couteau parallèle à la planche à découper. Couper les **pains** en deux. Dans un grand bol, fouetter le **vinaigre**, **la moitié** de la de la **confiture de figues** et **1 c. à table** de d'**huile** (doubler pour 4 pers). Ajouter la **pomme** et bien mélanger. Peler l'**oignon**, puis le couper en tranches de 0,5 cm (1/4 po).



Griller les graines de citrouille

Pendant que les **sandwiches** grillent, rincer et essuyer la poêle. Chauffer à feu moyen. Ajouter les **graines de citrouille** à la poêle sèche. Griller en remuant souvent jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 3 à 4 min. (**ASTUCE**: attention de ne pas les brûler!) Réserver dans une assiette.



Caraméliser les oignons

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen, ajouter **1 c. à table** de d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis les **oignons**. Cuire jusqu'à ce qu'ils soient légèrement ramollis, de 3 à 4 min. Ajouter **le reste** de de **confiture de figues**, puis **saler**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce que les oignons soient brun doré foncé, de 4 à 6 min.



Finir la salade

Ajouter le **mélange roquette-épinards** et les **graines de citrouille** au grand bol de **pommes** et de **vinaigrette**. Bien mélanger. **Saler** et **poivrer**.



Griller les sandwiches

Disposer les **pains**, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson. Badigeonner la **moutarde** sur les **pains inférieurs**, puis garnir de **brie**, côté coupé vers le haut. Garnir les **pains supérieurs** d'**oignons**. Griller au **centre** du four jusqu'à ce que le **brie** fonde, de 3 à 5 min.



Finir et servir

Refermer les **sandwiches**, puis les couper en deux. Répartir les **sandwiches** et la **salade** dans les assiettes.

Le souper, c'est réglé!