

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

Végé

30 minutes



Brie



Pomme Gala



Mélange roquette
et épinards



Moutarde à
l'ancienne



Confiture de figes



Vinaigre de vin blanc



Petits pains artisan



Oignon rouge



Graines de citrouille

BONJOUR BRIE

Un fromage crémeux qui rehausse n'importe quel sandwich!

D'ABORD

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

Matériel requis

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

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Brie	125 g	250 g
Pomme Gala	1	2
Mélange roquette et épinards	56 g	113 g
Moutarde à l'ancienne	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Confiture de figes	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Petits pains artisan	2	4
Oignon rouge	113 g	226 g
Graines de citrouille	28 g	56 g
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



1 Préparer

Évider, puis couper la **pomme** en julienne. Couper le **brie** en deux, en son centre, parallèle à la planche à découper. Couper les **pains** en deux. Dans un grand bol, fouetter le **vinaigre**, la **moitié** de la **confiture de figes** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). Ajouter les **morceaux de pomme** et bien mélanger. Peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po).



2 Faire caraméliser les oignons

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les tranches d'**oignon**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que les **oignons** ramollissent légèrement. Ajouter le **reste** de la **confiture de figes**, puis **saler**. Poursuivre la cuisson de 4 à 6 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient doré foncé. Rincer et essuyer soigneusement la poêle.



3 Faire griller les sandwiches

Disposer les **moitiés de pain**, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson. Badigeonner les **tranches de pain inférieures** de **moutarde** et garnir des **moitiés de brie**, côté coupé vers le haut. Garnir les **tranches de pain supérieures** du **mélange d'oignon**. Faire cuire au **centre** du four de 3 à 5 minutes, jusqu'à ce que le **brie** ait fondu.



4 Faire griller les graines de citrouille

Pendant que les **sandwichs** grillent, faire chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen. Ajouter les **graines de citrouille** à la poêle sèche. Faire griller de 3 à 4 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'elles soient dorées (**CONSEIL** : Surveiller les graines de citrouille pour ne pas les brûler!) Transférer dans une assiette.



5 Terminer la salade

Ajouter le **mélange roquette et épinards** et les **graines de citrouille** dans le grand bol contenant les morceaux de **pomme** et la **vinaigrette**. Bien mélanger. **Saler** et **poivrer**.



6 Terminer et servir

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

Le repas est prêt!