

Sandwich au haloumi grillé

avec aïoli au basilic et quartiers de pommes de terre

Végé

30 Minutes



Fromage haloumi



Petits pains artisans



Pomme de terre
Russet



Romarin



Mélange printanier



Tomates Roma



Pesto de basilic



Mayonnaise

BONJOUR HALOUMI

Un fromage à griller à la texture ferme et au goût salé!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Grande poêle antiadhésive, papier parchemin, 2 plaques à cuisson, petit bol, essuie-tout, cuillères à mesurer

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Fromage haloumi	200 g	400 g
Pains artisans	2	4
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Romarin	1 branche	1 branche
Mélange printanier	28 g	56 g
Tomate Roma	80 g	160 g
Pesto de basilic	¼ tasse	½ tasse
Mayonnaise	2 c. à table	4 c. à table
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

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



Faire rôtir les pommes de terre

Hacher finement **1 c. à thé de feuilles de romarin** (doubler la quantité pour 4 personnes). Couper les **potatoes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes de terre** de **1 c. à table d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis saupoudrer de **romarin**. (**REMARQUE** : Utiliser 2 plaques à cuisson pour 4 personnes et 1 c. à table d'huile par plaque.) **Saler et poivrer**. Rôtir au **centre** du four jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 25 à 28 min. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, rôtir sur la grille du centre et la grille du bas du four, interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



Faire griller les pains artisans

Pendant que le **haloumi** cuit, couper les **pains** en deux et les disposer sur une autre plaque à cuisson, côté coupé vers le haut. Faire rôtir sur la grille du **haut** jusqu'à ce qu'ils soient dorés, de 3 à 4 min. (**CONSEIL** : Suveiller les pains afin de ne pas les brûler!)



Préparer et préparer l'aïoli au basilic

Pendant que les **potatoes de terre** rôtissent, couper la **tomate** en rondelles. Couper le **haloumi** en tranches de 0,5 cm (¼ po). Rincer le **haloumi** à l'**eau froide**, puis le sécher avec un essuie-tout. Dans un petit bol, mélanger le **pesto** et la **mayo**. Réserver.



Terminer et servir

Badigeonner les **pains d'aïoli au basilic**, puis garnir de **mélange printanier**, de **haloumi** et de **tranches de tomate**. Répartir dans les assiettes et servir avec les **quartiers de pommes de terre** en accompagnement.

Le repas est prêt!



Faire cuire le haloumi

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter le **haloumi** à la poêle sèche. Faire cuire jusqu'à ce qu'il soit brun doré, de 1 à 2 min par côté (**REMARQUE** : Faire cuire en 2 étapes pour 4 personnes).