

Sandwich au haloumi et pesto

avec aïoli au basilic et quartiers de pommes de terre

Végé

30 Minutes



Haloumi



Petit pain artisan



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

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

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Haloumi	200 g	400 g
Petits 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 soupe	4 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 #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



Faire rôtir les pommes de terre

Détacher les **feuilles de romarin** de la branche, puis en hacher finement **1 c. à thé** (doubler la quantité pour 4 personnes). Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis parsemer de **romarin**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. (**REMARQUE** : Utiliser 2 plaques à cuisson pour 4 personnes et 1 c. à soupe d'huile par plaque.) Faire rôtir au **centre** du four de 25 à 28 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées. (**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 griller sur la grille du **haut** du four de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Suveiller les pains afin de ne pas les brûler!)



Préparer et préparer l'aïoli au basilic

Pendant que les **potatoes** rôtissent, couper les **tomates** en tranches de 0,5 cm (¼ po). 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 **mayonnaise**. Réserver.



Faire cuire le haloumi

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



Terminer et servir

Badigeonner les **pains d'aïoli au basilic**. Garnir les **tranches de pain inférieures** de **mélange printanier**, de **haloumi** et de **tranches de tomate**. Couronner des **tranches de pain supérieures**. Répartir les **sandwichs** dans les assiettes et servir avec les **quartiers de pommes de terre** en accompagnement.

Le repas est prêt!