



Sandwich au portobello rôti

avec oignons balsamiques et patates douces

VÉGÉ

35 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!



Champignon portobello



Patate douces



Petit pain



Tomate Roma



Pesto de basilic



Mayonnaise



Vinaigre balsamique



Fromage mozzarella, râpé



Oignon rouge, en tranches

BONJOUR CHAMPIGNON PORTOBELLO!

Ces grands champignons sont en fait des creminis arrivés à maturité.

COMMENCER ICI

- Avant de commencer, préchauffer le four à 425 °F.
- Laver et sécher tous les aliments.

Sortez

Papier parchemin, grande poêle antiadhésive, 2 plaques à cuisson, cuillères à mesurer, 2 petits bols, pinceau en silicone

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Champignon portobello	2	4
Patate douces	340 g	680 g
Petit pain	2	4
Tomate Roma	80 g	160 g
Pesto de basilic	2 c. à table	4 c. à table
Mayonnaise	2 c. à table	4 c. à table
Vinaigre balsamique	1 c. à table	2 c. à table
Fromage mozzarella, râpé	½ tasse	1 tasse
Oignon rouge, en tranches	113 g	227 g
Sucre*	1 c. à thé	2 c. à thé
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



1. RÔTIR LES PATATES DOUCES

Couper les **patates douces** en quartiers de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **patates douces** de **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis **saler et poivrer**. Rôtir au **centre** du four jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 22 à 24 min.



4. PRÉPARATION

Pendant que les **champignons** rôtissent, couper les **tomates** en tranches minces. Dans un petit bol, mélanger la **mayo** et le **pesto**. Réserver. Lorsque les **oignons** sont cuits, ajouter le **vinaigre** à la poêle et mélanger jusqu'à ce qu'il soit absorbé et que les oignons soient luisants, de 1 à 2 min. Retirer la poêle du feu et réserver les **oignons** dans un autre petit bol.



2. CUIRE LES OIGNONS

Pendant que les **patates douces** rôtissent, ajouter **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers) et les **oignons** dans une grande poêle antiadhésive. Cuire, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient tendres, de 3 à 4 min. Ajouter **1 c. à thé de sucre** (doubler pour 4 pers). **Saler**. Cuire, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient brun doré foncé, de 6 à 8 min.



5. GRILLER LES PAINS ET FINIR LES CHAMPIGNONS

Couper les **pains** en deux. Lorsque les **champignons** sont tendres, disposer les **pains**, côté coupé vers le haut, sur la même plaque à cuisson. Saupoudrer les **pains inférieurs** de **fromage**. Griller sur la grille du **haut** du four, jusqu'à ce que le **fromage** fonde, de 3 à 4 min.



3. CUIRE LES CHAMPIGNONS

Pendant que les **oignons** cuisent, détacher les **pieds des champignons**. Badigeonner l'intérieur et l'extérieur des **chapeaux des champignons** de **1 c. à thé d'huile** (doubler pour 4 pers). **Saler et poivrer**. Disposer les **chapeaux des champignons**, lamelles vers le bas, sur une autre plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Cuire sur la grille du **haut** du four jusqu'à ce qu'ils soient juteux et tendres, de 12 à 14 min.



6. FINIR ET SERVIR

Badigeonner les **pains supérieurs** d'**aïoli au pesto**. Garnir **chaque pain inférieur** d'un **chapeau de champignon**, d'**oignons** et de **tomates**, puis refermer les **sandwiches**. Répartir les **sandwiches** et les **patates douces** dans les assiettes. Servir le **reste d'aïoli au pesto** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!