

Sandwich aux portobellos rôtis avec oignons glacés au balsamique et patates douces

VÉGÉ

35 minutes



Champignons portobello



Patates douces



Pains à hamburger briochés



Tomates Roma



Pesto au basilic



Mayonnaise



Vinaigre balsamique



Mozzarella, râpée



Oignon rouge

BONJOUR CHAMPIGNONS PORTOBELLO

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

D'ABORD

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

2 plaques à cuisson, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, papier parchemin, petit bol, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Champignons portobello	2	4
Patates douces	340 g	680 g
Pains à hamburger briochés	2	4
Tomates Roma	80 g	160 g
Pesto au basilic	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Vinaigre balsamique	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mozzarella, râpée	½ tasse	1 tasse
Oignon rouge	113 g	227 g
Sucre*	1 c. à thé	2 c. à thé
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.

—
Il se peut que des ingrédients soient remplacés par des produits équivalents. Suivez la recette avec les ingrédients que vous avez reçus. Merci de votre compréhension.
À vos casseroles!

Nous joindre

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



Faire rôtir les patates douces

Couper les **patates douces** en quartiers de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, arroser les **patates douces** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**. Faire rôtir au **centre** du four, jusqu'à ce qu'elles soient dorées, de 22 à 24 minutes.



Préparer et terminer les oignons

Pendant que les **champignons** cuisent, trancher finement les **tomates**. Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise** et **2 c. à soupe** de **pesto** (doubler les quantités pour 4 personnes). Réserver. Lorsque les **oignons** seront cuits, ajouter le **vinaigre** et mélanger jusqu'à ce que les **oignons** aient absorbé tout le liquide et soient lustrés, de 1 à 2 minutes. Retirer la poêle du feu et transférer les **oignons** dans un autre petit bol. Réserver.



Faire cuire les oignons

Pendant que les **patates douces** rôtissent, peler l'**oignon**, puis le couper en deux et le trancher finement. Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **morceaux d'oignon**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent. Ajouter **1 c. à thé de sucre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis **saler**. Faire cuire de 6 à 8 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient doré foncé.



Faire rôtir les pains et terminer les champignons

Couper les **pains** en deux. Lorsque les **champignons** seront tendres, disposer les **pains**, côté coupé vers le haut, sur la plaque à cuisson contenant les **champignons**. Saupoudrer les **tranches de pain inférieures** de **fromage**. Faire rôtir sur la grille du **haut** du four jusqu'à ce que le **fromage** fonde, de 3 à 4 minutes.



Faire cuire les champignons

Pendant que les **oignons** cuisent, retirer les pieds des **chapeaux de champignons**. Badigeonner l'intérieur et l'extérieur des **chapeaux de champignons** de **1 c. à thé d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**. Sur une autre plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, disposer les **chapeaux**, côté bombé vers le haut. Faire cuire sur la grille du **haut** du four jusqu'à ce qu'ils soient juteux et tendres à la fourchette, de 12 à 14 minutes.



Terminer et servir

Étendre un peu d'**aioli au pesto** sur les **tranches de pain supérieures**. Garnir **chaque tranche de pain inférieure** d'un **chapeau de champignon**, d'**oignons** et de **tomates**. Couronner des **tranches de pain supérieures**. Répartir les **sandwiches** et les **patates douces** dans les assiettes. Servir avec le **reste** de l'**aioli au pesto** comme trempette.

Le repas est prêt!