



# SANDWICH GRILLÉ AU PESTO, À LA MOZZARELLA ET À LA NECTARINE

avec salade tomate-basilic

VÉGÉ



**BONJOUR**

**NECTARINE**

Un fruit sucré qui se marie parfaitement aux ingrédients salés de cette recette.

**TEMPS: 30 MIN**



Mozzarella fraîche



Bébé roquette



Basilic



Petites tomates anciennes



Mini concombre



Petit pain ciabatta



Vinaigre de vin rouge



Nectarine



Pesto de basilic



Mayonnaise



Glacage balsamique



## SORTEZ

- Petits bols (2)
- Grande poêle antiadhésive
- Spatule
- Sel et poivre
- Cuillères à mesurer
- Huile d'olive ou de canola
- Grand bol
- Beurre non salé **2**  
(1 c. à table | 2 c. à table)
- Sucre  
(½ c. à thé | 1 c. à thé)
- Fouet

## INGRÉDIENTS

2 pers | 4 pers

- **Mozzarella fraîche 2** 125 g | 250 g
- **Bébé roquette** 56 g | 113 g
- **Basilic** 7 g | 14 g
- **Petites tomates anciennes** 113 g | 227 g
- **Mini concombre** 66 g | 132 g
- **Petit pain ciabatta 1** 2 | 4
- **Vinaigre de vin rouge 9** 2 c. à table | 2 c. à table
- **Nectarine** 135 g | 270 g
- **Pesto de basilic 2,5** ¼ tasse | ½ tasse
- **Mayonnaise 3,6,9** 2 c. à table | 4 c. à table
- **Glaçage balsamique 9** 2 c. à table | 2 c. à table

## ALLERGENS | ALLERGÈNES

Some ingredients are produced in a facility that also processes milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soya, les sulfites, les noix et le blé.

- 0 Fish/Poisson
- 1 Wheat/Blé
- 2 Milk/Lait
- 3 Egg/Oeuf
- 4 Soy/Soja
- 5 Tree Nut/Noix
- 6 Mustard/Moutarde
- 7 Peanut/Cacahuète
- 8 Sesame/Sésame
- 9 Sulphites/Sulfites
- 10 Crustacean/Crustacé
- 11 Shellfish/Fruit de Mer

\*Wash and dry all produce.



## BON DÉPART



La verdure délicate peut faner si on la laisse trop longtemps dans la vinaigrette. Pour éviter que cela ne se produise et pour avoir une salade fraîche et légère, l'ajouter à la toute dernière minute!



### 1 PRÉPARATION

**Laver et sécher tous les aliments.\***

Couper le **concombre** en rondelles de 0,5 cm (¼ po). Couper les **tomates** en deux. Couper la **nectarine** en quatre sections (en évitant le noyau), puis couper en tranches de 0,25 cm (¼ po). Détacher les **feuilles de basilic** de leur tige. Couper la **mozzarella** en tranches de 0,5 cm (¼ po), puis **saler** et **poivrer**. Dans un petit bol, mélanger les **tranches de nectarine** et **1 c. à table** de **glacage balsamique** (doubler pour 4 pers).



### 4 GRILLER LES SANDWICHES

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen, ajouter **1 c. à table** de **beurre** (dbl pour 4 pers) et **1 c. à table** d'**huile** (dbl pour 4 pers). Faire fondre en tournoyant. Griller les **sandwiches** en pressant à l'occasion avec une spatule jusqu'à ce que les **pains** soient brun doré et que le **fromage** soit fondu, de 4 à 5 min par côté. (**ASTUCE:** couvrir en fin de cuisson pour un fromage plus fondant!) (**ASTUCE:** cuire en 2 étapes si la poêle est trop petite, en ajoutant du beurre et de l'huile chaque fois.)



### 2 FAIRE LES VINAIGRETTES

Dans un autre petit bol, mélanger la **mayo** et le **pesto**. Réserver. Dans un grand bol, fouetter **1 c. à table** de **vinaigre** (doubler pour 4 pers), **½ c. à thé** de **sucre** (doubler pour 4 pers) et **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers). **Saler** et **poivrer**. Ajouter les **tomates** et le **concombre**. Bien mélanger. Réserver.



### 5 ASSEMBLAGE

Dans le bol de **tomates** et de **concombres**, ajouter la **roquette** et le **reste** du **basilic** déchiré en morceaux. Combiner.



### 3 ASSEMBLAGE

Couper les **ciabattas** en deux, puis badigeonner les côtés coupés de **mayo au basilic**. Garnir de **mozzarella**, de **nectarines** et de la **moitié** du **basilic**.



### 6 FINIR ET SERVIR

Couper les **sandwiches grillés** en deux. Répartir la **salade** et les **sandwiches** dans les assiettes.

## PARFAITE!

Une parfaite salade d'été à base de tomates juteuses et de concombres croquants!

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh | (855) 272-7002 | HelloFresh.ca | bonjour@hellofresh.ca