

# Sandwich ouvert aux champignons fromagés

avec confiture de tomates et d'échalotes

VÉGÉ

30 minutes



Patates douces



Mélange de champignons



Tomates Roma



Persil et thym



Mozzarella, râpée



Échalote



Vinaigre balsamique



Petits pains ciabatta



Mayonnaise

BONJOUR CONFITURE DE TOMATES ET D'ÉCHALOTES

*Faire mijoter des tomates, des échalotes et du vinaigre balsamique permet d'obtenir un condiment sucré!*

## 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, papier d'aluminium, papier parchemin, petit bol, grande poêle antiadhésive

### Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Patates douces	340 g	680 g
Mélange de champignons	200 g	400 g
Tomates Roma	160 g	320 g
Persil et thym	14 g	21 g
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Échalote	50 g	100 g
Vinaigre balsamique	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Petits pains ciabatta	2	4
Mayonnaise	¼ tasse	½ tasse
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 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 en mentionnant #LaVieHelloFresh  
Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002  
bonjour@hellofresh.ca  
HelloFresh.ca



### 1 Faire rôtir les frites de patates douces

Couper les **patates douces** en frites de 1,25 cm (½ po), puis les placer sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin. Les arroser de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler et poivrer**. Faire rôtir sur la grille du **haut** du four de 20 à 22 minutes, en les retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.



### 2 Préparer

Pendant que les **frites de patates douces** rôtissent, hacher grossièrement les **champignons**. Détacher de la branche **1 c. à soupe de feuilles de thym** (doubler la quantité pour 4 personnes). Hacher grossièrement le **persil**. Couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Peler, puis couper l'**échalote** en tranches de 0,5 cm (¼ po).



### 3 Faire cuire les champignons

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **champignons** et le **thym**. Faire cuire de 5 à 6 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que le tout soit doré. Ajouter **1 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes) et bien mélanger, jusqu'à ce qu'il ait fondu. **Saler et poivrer**.



### 4 Préparer la confiture aux tomates

Réserver les **champignons** dans une assiette et les couvrir de papier d'aluminium pour les garder chauds. Réduire à feu moyen. Dans la même poêle, ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis l'**échalote**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'elle ramollisse. Ajouter les **tomates** et le **vinaigre**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **tomates** aient éclaté et que la **sauce** ait la consistance de confiture. **Saler et poivrer**.



### 5 Faire griller les pains

Pendant que la **confiture** cuit, trancher les **pains** en deux, puis les placer sur une autre plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, le côté coupé vers le haut. Faire rôtir au **centre** du four de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!) Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise** et le **persil**.



### 6 Terminer et servir

Badigeonner le **mayo au persil** sur les **pains grillés**. Garnir de **confiture de tomates**, de **champignons** et de **mozzarella**. Remettre au four et faire cuire de 5 à 6 minutes, jusqu'à ce que le **fromage** ait fondu. Répartir les **sandwichs** et les **frites de patates douces** dans les assiettes.

### Le repas est prêt!