

# Sandwichs au brie et aux oignons caramélisés avec salade pommes-roquette et vinaigrette aux figues

Végé

30 minutes



## RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.

Si vous désirez ajouter du bacon,  
suivez les instructions au verso de  
cette fiche!

Bonne cuisine!



Brie



Bacon



Pain artisan



Pomme Gala



Oignon rouge



Mélange roquette et  
épinards



Moutarde à  
l'ancienne



Tartinade de figues



Vinaigre de vin blanc



Carotte, en juliennes

BONJOUR BRIE

Un fromage crémeux qui rehausse n'importe quel sandwich!

## D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, grand bol, fouet, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Brie	125 g	250 g
Bacon	100 g	200 g
Pain artisan	2	4
Pomme Gala	1	2
Oignon rouge	113 g	226 g
Mélange roquette et épinards	113 g	227 g
Moutarde à l'ancienne	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Tartinade de figues	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Carotte, en julienne	56 g	113 g
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F).

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

*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 rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002  
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



## 1 Caraméliser les oignons

- Peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (1/4 po).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **oignons**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent légèrement.
- Ajouter la **moitié** de la **tartinade de figues** et **saler**. Poursuivre la cuisson de 5 à 8 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient doré foncé.
- Retirer la poêle du feu et transférer les **oignons** dans une assiette.



## 4 Assembler la salade

- Dans le bol contenant les **pommes** et la **vinaigrette**, ajouter le **mélange roquette et épinards** et les **carottes**.
- **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



## 2 Préparer

- Couper les **pains** en deux.
- Évider, puis couper la **pomme** en juliennes de 0,5 cm (1/4 po).
- Dans un grand bol, fouetter le **vinaigre**, le **reste** de la **tartinade de figues** et **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.). Ajouter les **potons**, puis remuer pour enrober.
- Couper le **brie** en deux, en son centre, parallèle à la planche à découper.



## 5 Terminer et servir

- Refermer les **sandwichs**, puis les couper en deux. (**CONSEIL** : Ajouter de la salade dans les sandwichs, si désiré.)
- Répartir les **sandwichs** et la **salade** dans les assiettes.

Garnir les **tranches de pain inférieures** de **bacon** avant de refermer les **sandwichs**.



## 3 Griller les sandwichs

- Disposer les **pains**, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson.
- Étendre la **moutarde** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir des **moitiés de brie**, côté coupé vers le haut.
- Étendre le **mélange d'oignons** sur les **tranches de pain supérieures**.
- Griller au **centre** du four de 2 à 4 min, jusqu'à ce que le **brie** soit bien chaud. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)

Si vous avez choisi d'ajouter du **bacon**, coupez les **tranches** en deux sur la largeur. Essuyer avec précaution la poêle de l'étape 1, puis la chauffer à feu moyen. Ajouter le **bacon**. Cuire de 5 à 7 min, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant\*\*. Retirer du feu. À l'aide d'une pince de cuisine, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout. Réserver.

## Le souper, c'est réglé!