

Sandwichs au brie et aux champignons

avec salade d'épinards et de noix de Grenoble

Végé

Rapido

25 minutes



Bébés épinards



Tomate Roma



Oignon rouge



Glaçage balsamique



Noix de Grenoble,
hachées



Moutarde à
l'ancienne



Purée d'ail



Brie



Pain brioché



Champignons

BONJOUR BRIE

Un fromage crémeux qui rehausse n'importe quel sandwich!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (température basse).
- 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
Bébés épinards	113 g	227 g
Tomate Roma	80 g	160 g
Oignon rouge	56 g	113 g
Glaçage balsamique	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Noix de Grenoble, hachées	28 g	56 g
Moutarde à l'ancienne	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Brie	125 g	250 g
Pain brioché	2	4
Champignons	227 g	454 g
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

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 ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Préparer

Trancher finement les **champignons**. Couper la **tomate** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Couper le **brie** en deux en son centre, parallèlement à la planche à découper. Peler, puis couper la **moitié** de l'**oignon** en morceaux de 1,25 cm (½ po) (utiliser l'oignon entier pour 4 personnes).



Préparer la vinaigrette

Ajouter le **reste** du **glacage balsamique** et **1 ½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes) dans un grand bol. **Saler** et **poivrer**, puis fouetter pour bien mélanger.



Faire griller les noix de Grenoble

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter les **noix de Grenoble** à la poêle sèche. Faire griller de 4 à 5 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. (**CONSEIL** : Surveiller les noix pour ne pas les brûler!) Transférer dans une assiette.



Faire griller les pains et faire fondre le brie

Couper les **pains** en deux et les disposer sur une plaque à cuisson, côté coupé vers le haut. Tartiner la **moitié** de la **moutarde** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir de **brie**. Faire griller au **centre** du four de 2 à 4 minutes, jusqu'à ce que les **pains** soient légèrement dorés et que le **brie** ait fondu. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



Faire cuire le mélange de champignons

Faire chauffer la même poêle à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **champignons** et les **oignons**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent. Ajouter la **purée d'ail**. Faire cuire pendant 1 minute, en remuant sans arrêt, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme. Retirer la poêle du feu. Incorporer la **moitié** du **glacage balsamique**.



Terminer et servir

Tartiner le **reste** de la **moutarde** sur les **tranches de pain supérieures**. Garnir le **brie fondu** du **mélange de champignons**. Couronner des **tranches de pain supérieures**. Ajouter les **tomates** et les **épinards** au grand bol contenant la **vinaigrette**. Bien mélanger. Répartir les **sandwichs** et la **salade** dans les assiettes. Parsemer la **salade** de **noix de Grenoble**.

Le repas est prêt!