

# Sandwichs au brie et aux oignons caramélisés

avec salade pommes-roquette et vinaigrette aux figues

Végé

30 minutes



Brie



Pomme Gala



Mélange roquette  
et épinards



Moutarde à  
l'ancienne



Confiture de figue



Vinaigre de vin blanc



Pain artisan



Oignon rouge



Graines de citrouille

BONJOUR BRIE

*Un fromage crémeux qui rehausse n'importe quel sandwich!*

## D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (température 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
Pomme Gala	1	2
Mélange roquette et épinards	56 g	113 g
Moutarde à l'ancienne	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Confiture de figue	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Pains artisan	2	4
Oignon rouge	113 g	226 g
Graines de citrouille	28 g	56 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 joindre

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



## Faire caraméliser les oignons

Peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po). Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **oignons**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** ramollissent légèrement. Ajouter la **moitié** de la **confiture de figue**, puis **saler**. Poursuivre la cuisson de 5 à 8 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient doré foncé. Retirer la poêle du feu, puis transférer les **oignons** dans une assiette. Rincer et essuyer soigneusement la poêle.



## Faire griller les graines de citrouille

Pendant que les **sandwichs** grillent, faire chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen. Ajouter les **graines de citrouille** à la poêle sèche. Faire griller de 4 à 5 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. (**CONSEIL** : Surveiller les graines de citrouille pour ne pas les brûler!) Transférer dans une assiette.



## Préparer

Pendant que les **oignons** caramélisent, évider, puis couper la **pomme** en bâtonnets de 0,5 cm (¼ po). Couper le **brie** en deux, en son centre, parallèle à la planche à découper. Couper les **pains** en deux. Dans un grand bol, fouetter le **vinaigre**, le **reste** de la **confiture de figue** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). Ajouter les **pommes** et remuer pour enrober.



## Terminer la salade

Ajouter le **mélange roquette et épinards** et les **graines de citrouille** au grand bol contenant les **pommes** et la **vinaigrette**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



## Faire griller les sandwichs

Disposer les **pains** sur une plaque à cuisson, côté coupé vers le haut. Badigeonner les **tranches de pain inférieures de moutarde** et garnir des **moitiés de brie**, côté coupé vers le haut. Étaler le **mélange d'oignons** sur les **tranches de pain supérieures**. Faire griller au **centre** du four de 2 à 4 minutes, jusqu'à ce que le **brie** soit chaud. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



## Terminer et servir

Refermer les **sandwichs**, puis les couper en deux. Répartir les **sandwichs** et la **salade** dans les assiettes.

## Le repas est prêt!