

# Sandwichs au brie et aux oignons caramélisés

avec salade pommes-roquette et vinaigrette aux figues

Végé

30 minutes



Brie



Pains artisan



Pomme Gala



Oignon rouge



Mélange roquette et épinards



Moutarde à l'ancienne



Tartinade de figues



Vinaigre de vin blanc

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
Pains artisan	2	4
Pomme Gala	1	2
Oignon rouge	113 g	226 g
Mélange roquette et épinards	113 g	226 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
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-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



## 1 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 tranches d'**oignon**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'elles ramollissent légèrement. Ajouter la **moitié** de la **tartinade de figues** et **saler**. Poursuivre la cuisson de 5 à 8 minutes, en continuant de remuer à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient bien dorés. Retirer la poêle du feu et transférer les **oignons** dans une assiette. Rincer et essuyer la poêle soigneusement.



## 4 Assembler la salade

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



## 2 Préparer

Entre-temps, 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 de vin blanc**, le **reste** de la **tartinade de figues** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). Ajouter les morceaux de **pomme** et bien mélanger.



## 5 Terminer et servir

Réunir les **tranches de pain inférieures** et les **tranches de pain supérieures**, puis couper les **sandwichs** en deux. Répartir les **sandwichs** et la **salade** dans les assiettes.



## 3 Faire griller les sandwichs

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

## Le repas est prêt!