

Sandwichs au brie et aux oignons caramélisés

avec salade pommes-roquette et vinaigrette aux figues

Végé

30 minutes



Fromage brie



Pain artisan



Pomme Gala



Oignon rouge



Mélange roquette et épinards



Moutarde à l'ancienne



Confiture 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 (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
Fromage brie	125 g	250 g
Pain 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
Confiture 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 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 (1/4 po).
- Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler pour 4 pers.), puis les **oignons**. Faire cuire de 3 à 4 min ou jusqu'à ce qu'ils ramollissent légèrement, en remuant à l'occasion.
- Ajouter la **moitié** de la **confiture de figues**, puis **saler**. Faire cuire de 5 à 8 min ou jusqu'à ce que les **oignons** soient doré foncé, en remuant à l'occasion.
- Retirer la poêle du feu, puis transférer les **oignons** dans une assiette.
- Rincer et essuyer la poêle avec précaution.



Terminer la salade

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



Préparer

- Entre-temps, évider, puis couper la **pomme** en bâtonnets de 0,5 cm (1/4 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 figues** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler pour 4 pers.). Ajouter les **pommes**, puis remuer pour enrober.



Terminer et servir

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



Faire griller les sandwichs

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