

Sandwichs au brie et aux oignons caramélisés

avec salade pommes-roquette et vinaigrette aux figues

Végé

30 minutes



Brie



Pain artisan



Pomme Gala



Oignon rouge



Mélange roquette et épinards



Moutarde à l'ancienne



Confiture de figues



Vinaigre de vin blanc



Mini concombre

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
Petit 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
Confiture de figues	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mini concombres	132 g	264 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 (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 que les **oignons** ramollissent légèrement.
- Ajouter la **moitié** de la **confiture de figues**, puis **saler**. Faire cuire de 4 à 6 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.



Terminer la salade

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



Préparer

- Entre-temps, trancher finement les **concombres**.
- 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 **confiture de figues** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler pour 4 pers.). Ajouter les **pommes**, puis remuer pour enrober.
- Trancher le **brie** en son centre, e n maintenant le couteau parallèle à la planche à découper.



Terminer et servir

- Refermer les **sandwichs**, puis les couper en deux. (**CONSEIL** : Ajouter un peu de salade dans les sandwichs, si désiré!)
- 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** et 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** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)

Le souper, c'est réglé!