

Sandwichs au cheddar fondu, au bacon et aux pommes avec rondelles de pommes de terre BBQ et trempette miel-moutarde

Familiale

25 à 35 minutes



RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.
Si vous désirez doubler la protéine,
suivez les instructions au verso de
cette fiche!
Bonne cuisine!



Bacon



Bacon double



Pomme de terre
Russet



Assaisonnement BBQ



Cheddar blanc, râpé



Pomme Gala



Bébés épinards



Pain à sandwich



Mayonnaise



Moutarde de Dijon



Moutarde à
l'ancienne



Miel

BONJOUR ASSAISONNEMENT BBQ

Une explosion de saveurs sucrées, salées et fumées!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Sortir du frigo 2 c. à soupe de beurre (doubler la qté pour 4 pers.) et le laisser atteindre une température ambiante.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

3 plaques à cuisson, cuillères à mesurer, pince de cuisine, papier parchemin, 2 petits bols, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bacon	100 g	200 g
Bacon double	200 g	400 g
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Assaisonnement BBQ	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Cheddar blanc, râpé	½ tasse	1 tasse
Pomme Gala	1	2
Bébés épinards	28 g	56 g
Pain à sandwich	2	4
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Moutarde de Dijon	1 ½ c. à thé	3 c. à thé
Moutarde à l'ancienne	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Miel	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sucre*	1 c. à thé	2 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

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-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Cuire le bacon

- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, disposer les **tranches de bacon** en une seule couche.
- Rôtir dans le **haut** du four de 12 à 14 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que le **bacon** soit doré et entièrement cuit**.
- À l'aide d'une pince de cuisine, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout.
- Réserver avec précaution le **gras de bacon** dans un petit bol résistant à la chaleur.

Si vous avez choisi le **bacon double**, le préparer et le cuire en suivant les mêmes directives que celles pour la **portion régulière** de **bacon**.



Sauter les pommes

- Lorsque le **bacon** sera cuit, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe** de **gras de bacon réservé** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **pommes**. Saupoudrer de **1 c. à thé** de **sucre** (doubler la qté pour 4 pers.). Cuire de 2 à 3 min, en remuant délicatement à l'occasion, jusqu'à ce que les **pommes** soient légèrement caramélisées.
- Retirer la poêle du feu.



Rôtir les rondelles de pommes de terre

- Entre-temps, couper les **pommes de terre** en rondelles de 0,5 cm (¼ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **pommes de terre** de **1 c. à soupe** d'**huile**. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.) Saupoudrer de l' **assaisonnement BBQ**, **saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir dans le **bas** du four de 18 à 20 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **pommes de terre** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



Fondre le fromage et griller les pains

- Entre-temps, couper les **pains** en deux.
- Les disposer, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson.
- Étendre **2 c. à soupe** de **beurre ramolli** (doubler la qté pour 4 pers.) sur les côtés coupés.
- Parsemer les **tranches de pain supérieures** de **fromage**.
- Griller dans le **haut** du four de 4 à 5 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **tranches de pain inférieures** soient dorées. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!).



Préparer et faire la mayo miel-moutarde

- Entre-temps, évider, puis couper la **pomme** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Dans un petit bol, ajouter la **moutarde de Dijon**, la **moutarde à l'ancienne**, la **mayonnaise** et le **miel**. **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger.



Terminer et servir

- Étendre **un peu** de **mayo miel-moutarde** sur les **tranches de pain inférieures**. Garnir de **bacon**, de **pommes** et d' **épinards**. Refermer les **sandwiches**.
- Couper les **sandwiches** en deux, si désiré.
- Répartir les **sandwiches** et les **rondelles de pommes de terre** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **mayo miel-moutarde** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!