

Sandwichs au halloumi doré

avec oignons caramélisés, quartiers de pommes de terre et aïoli fumé

Végé

35 minutes



Halloumi



Pomme de terre
Russet



Chapelure italienne



Pain brioché



Mélange printanier



Mayonnaise



Mélange paprika
fumé et ail



Oignon jaune



Vinaigre balsamique

BONJOUR HALLOUMI

Ce fromage salé et non affiné est idéal pour faire rôtir, poêler ou griller!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

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

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Halloumi	200 g	400 g
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Chapelure italienne	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Pain brioché	2	4
Mélange printanier	28 g	56 g
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Mélange paprika fumé et ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Oignon jaune	113 g	226 g
Vinaigre balsamique	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	1 c. à thé	2 c. à thé
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 rôtir les pommes de terre

- Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (1/2 po).
- Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler pour 4 pers.), puis saupoudrer de la **moitié** du **mélange paprika fumé et ail**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Faire rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées, en retournant à mi-cuisson.



Faire rôtir le halloumi

- Faire rôtir le **halloumi** dans le **haut** du four de 8 à 10 min ou jusqu'à ce que la **chapelure** soit dorée.



Faire caraméliser les oignons

- Entre-temps, peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (1/4 po).
- Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **2 c. à thé d'huile** (doubler pour 4 pers.), puis les **oignons**. Faire cuire de 3 à 4 min ou jusqu'à ce qu'ils ramollissent, en remuant à l'occasion.
- Ajouter **1 c. à thé de sucre** (doubler pour 4 pers.), puis **saler**. Faire cuire de 6 à 8 min ou jusqu'à ce que les **oignons** soient doré foncé, en remuant à l'occasion.
- Retirer la poêle du feu. Incorporer le **vinaigre** et remuer pendant 1 min ou jusqu'à ce que les **oignons** soient enrobés.
- Réserver les **oignons caramélisés** dans une assiette.



Faire griller les pains et faire l'aïoli

- Couper les **pains** en deux.
- Disposer les **pains** directement sur la grille du **haut** du four, côté coupé vers le haut. Faire griller de 2 à 3 min ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Entre-temps, ajouter le **reste** de la **mayonnaise** et le **reste** du **mélange paprika fumé et ail** dans un autre petit bol. **Poivrer**, puis bien mélanger.



Préparer le halloumi

- Entre-temps, couper le **halloumi** en deux, parallèlement à la planche à découper. Rincer le **halloumi** à l'**eau froide**, puis bien le sécher avec un essuie-tout.
- Mélanger la **chapelure** et **1 c. à thé d'huile** (doubler pour 4 pers.) dans un petit bol.
- Disposer le **halloumi** sur une autre plaque à cuisson tapissée de papier parchemin.
- Tartiner **1/2 c. à soupe** de **mayonnaise** sur **chaque tranche de halloumi**. Garnir du **mélange de chapelure**, en appuyant doucement pour faire adhérer.



Terminer et servir

- Étendre **un peu** d'**aïoli fumé** sur les **tranches de pain supérieures**.
- Garnir les **tranches de pain inférieures** d'**oignons caramélisés**, de **mélange printanier** et de **halloumi**. Couronner des **tranches de pain supérieures**.
- Répartir les **sandwichs** et les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes.
- Servir avec le **reste** de l'**aïoli fumé** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!