

Sandwichs à l'haloumi doré

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

Végé

35 minutes



Haloumi



Pomme de terre
Russet



Chapelure italienne



Pain brioché



Mélange printanier



Mayonnaise



Mélange paprika
fumé et ail



Oignon jaune



Vinaigre balsamique

BONJOUR HALOUMI

Ce fromage à griller à la texture ferme et au goût salé fond très lentement!

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
Haloumi	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



Rôtir les quartiers de pommes de terre

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



Rôtir l'haloumi

- Rôtir l' **haloumi** dans le **haut** du four de 8 à 10 min, jusqu'à ce que la **chapelure** soit dorée.



Caraméliser les oignons

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



Griller les pains et préparer l'ailoli

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



Préparer l'haloumi

- Entre-temps, trancher avec précaution l' **haloumi** en deux, parallèlement à la planche à découper. Rincer l' **haloumi** à l' **eau froide** , puis le sécher avec un essuie-tout.
- Dans un petit bol, mélanger la **chapelure** et **1 c. à thé d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.).
- Disposer l' **haloumi** sur une autre plaque à cuisson tapissée de papier parchemin.
- Étendre **1/2 c. à soupe** de **mayonnaise** sur **chaque tranche d'haloumi** . Garnir du **mélange de chapelure** et presser délicatement pour qu'il adhère bien.



Terminer et servir

- Étendre un **peu** d' **ailoli fumé** sur les **tranches de pain supérieures** .
- Garnir les **tranches de pain inférieures** d' **oignons caramélisés** , de **mélange printanier** et d' **haloumi** . Refermer les **sandwiches** .
- Répartir les **sandwiches** et les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de l' **ailoli fumé** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!