

# 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 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



## 1 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.



## 4 Rôtir le halloumi

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



## 2 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.



## 5 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.



## 3 Préparer le halloumi

- Entre-temps, trancher avec précaution le **halloumi** en deux, parallèlement à la planche à découper. Rincer l'**halloumi** 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 le **halloumi** sur une autre plaque à cuisson tapissée de papier parchemin.
- Étendre **1/2 c. à soupe** de **mayonnaise** sur **chaque tranche de halloumi**. Garnir du **mélange de chapelure** et presser délicatement pour qu'il adhère bien.



## 6 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 de **halloumi**. Refermer les **sandwichs**.
- Répartir les **sandwichs** et les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de l'**ailoli fumé** comme trempette.

**Le souper, c'est réglé!**