

Sandwichs au haloumi doré

avec oignons caramélisés, quartiers de patates douces et aïoli fumé

Végé

35 minutes



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.



Haloumi



Patate douce



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.

Unités de mesure à chaque étape

1 c. à soupe	(2 c. à soupe)	d'huile
2 personnes	4 personnes	Ingrédient

Matériel requis

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

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Haloumi	200 g	400 g
Patate douce	340 g	680 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 soya, des sulfites, des noix et du blé.



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.

Nous rejoindre

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

@HelloFreshCA



1 Rôtir les quartiers de patates douces

- Couper les **patates douces** en quartiers de 1,25 cm (1/2 po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **patates douces** de **1 c. à soupe d'huile**, puis assaisonner de **2 c. à thé du mélange paprika fumé et ail**. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec 2 c. à thé du mélange paprika fumé et ail et 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.) **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 22 à 26 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **patates douces** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



4 Rôtir l'haloumi

- Rôtir l'**haloumi** 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** (4 c. à thé) d'**huile**, 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** (2 c. à thé) de **sucre** et **saler**. Poursuivre la cuisson de 6 à 8 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient doré foncé.
- Ajouter le **vinaigre** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**eau**. Remuer pendant 1 min, jusqu'à ce que les **oignons** soient enrobés.
- Retirer du feu, puis transférer les **oignons caramélisés** dans un petit bol. Réserver.



5 Griller les pains et préparer l'aïoli

- Couper les **pains** en deux.
- Les disposer directement dans le **haut** du four, côté coupé vers le haut. Griller de 2 à 3 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Entre-temps, ajouter dans un autre petit bol le **reste** de la **mayonnaise**, le **reste** du **mélange paprika fumé et ail** et **1 c. à thé** (2 c. à thé) d'**eau**. **Poivrer**, puis bien mélanger.



3 Préparer l'haloumi

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



6 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 d'**haloumi**. Refermer les **sandwichs**.
- Répartir les **sandwichs** et les **quartiers de patates douces** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de l'**aïoli fumé** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!