

# Sandwichs au brie et aux oignons caramélisés avec salade pommes-roquette et vinaigrette aux figues

Végé

30 minutes



## RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.

Si vous désirez ajouter le steak,  
suivez les instructions au verso de  
cette fiche!

Bonne cuisine!



Brie



Pain artisan



Oignon rouge



Moutarde à l'ancienne



Vinaigre de vin blanc



Steak de bœuf



Pomme Gala



Mélange roquette et épinards



Tartinade de figues



Carotte, en juliennes

BONJOUR BRIE

Un fromage crémeux qui rehausse n'importe quel sandwich!

## D'abord

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

## Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, grand bol, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Brie	125 g	250 g
Steak de bœuf	285 g	570 g
Pain artisan	2	4
Pomme Gala	1	2
Oignon rouge	113 g	226 g
Mélange roquette et épinards	113 g	226 g
Moutarde à l'ancienne	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Tartinade de figues	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Carotte, en juliennes	56 g	113 g
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 63 °C (145 °F) pour une steak médium-saignant. 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



## Caraméliser les oignons

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Pendant que la poêle chauffe, peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Ajouter à la poêle chaude **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **oignons**.
- **Saler**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent légèrement.
- Ajouter la **moitié** de la **tartinade de figues** et **2 c. à soupe d'eau** (doubler la qté pour 4 pers.). Poursuivre la cuisson de 5 à 8 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient confits et doré foncé.
- Retirer du feu, puis transférer dans un petit bol.

Si vous avez choisi d'ajouter le **steak**, sécher les **steaks** avec un essuie-tout, puis **saler** et **poivrer**. Avant de cuire les **oignons**, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler pour 4 pers.), puis les **steaks**. Saisir de 1 à 2 min par côté, puis transférer sur une plaque à cuisson. Rôtir au **centre** du four de 5 à 8 min, ou jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée\*\*. Chauffer la même poêle à feu moyen pour cuire les **oignons**.



## Assembler la salade

- Dans le bol contenant les **pommes** et la **vinaigrette**, ajouter le **mélange roquette et épinards** et les **carottes**.
- **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



## Préparer

- Couper les **pains** en deux.
- Évider, puis couper la **pomme** en bâtonnets de 0,5 cm (¼ po).
- Dans un grand bol, fouetter le **vinaigre**, le **reste** de la **tartinade de figues** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.). Ajouter les **pommes**, puis remuer pour enrober.
- Couper le **brie** en deux, en son centre, parallèlement à la planche à découper.



## Griller les sandwiches

- Disposer les **pains**, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson.
- Étendre la **moutarde** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir des **moitiés de brie**, côté coupé vers le haut.
- Étendre le **mélange d'oignons** sur les **tranches de pain supérieures**.
- Griller au **centre** du four de 2 à 4 min, jusqu'à ce que le **brie** soit bien chaud. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



## Terminer et servir

- Refermer les **sandwichs**, puis les couper en deux. (**CONSEIL** : Ajouter un peu de salade dans les sandwichs, si désiré.)
- Répartir les **sandwichs** et la **salade** dans les assiettes.

Lorsque les **steaks** seront cuits, les transférer sur une planche à découper. Couvrir de papier d'aluminium et réserver de 2 à 3 min. Trancher finement les **steaks**. Garnir le **brie** de **steak** avant de refermer les **sandwichs**.