

Sandwichs au haloumi doré

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

Végé

35 minutes



RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.

Si vous désirez ajouter du bacon, suivez les instructions au verso de cette fiche!

Bonne cuisine!



Haloumi



Bacon



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, 3 petits bols, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Haloumi	200 g	400 g
Bacon	100 g	200 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

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F). Le temps de cuisson peut varier selon 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



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** et saupoudrer de **2 c. à thé** de **mélange paprika fumé et ail** . **Saler et poivrer** , puis remuer pour enrober. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile et 2 c. à thé de mélange paprika fumé et ail chacune pour 4 pers.)
- Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **pommes de terre** 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 le haloumi

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

Si vous avez choisi d'ajouter du **bacon** , coupez les **tranches** en deux sur la largeur. Essuyer avec précaution la poêle de l'étape 2, puis la chauffer à feu moyen. Ajouter le **bacon** . Cuire de 5 à 7 min, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant**. Retirer du feu. À l'aide d'une pince de cuisine, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout. Réserver.



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.) et **saler** . Cuire 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** d' **eau** (doubler la qté pour 4 pers.). Remuer pendant 1 min, jusqu'à ce que les **oignons** soient enrobés.
- Retirer du feu et transférer les **oignons caramélisés** dans un petit bol. Réserver.



5 Griller les pains et préparer l'aïoli

- 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** : 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** d' **eau** (doubler la qté pour 4 pers.). **Poivrer** , puis bien mélanger.



3 Préparer le haloumi

- Entre-temps, trancher avec précaution le **haloumi** en deux, parallèlement à la planche à découper.
- Rincer le **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** d' **huile** (doubler la qté pour 4 pers.).
- Disposer le **haloumi** sur une autre plaque à cuisson recouverte de papier parchemin.
- Étendre **1 c. à thé** de **mayonnaise** sur **chaque tranche de 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 inférieures** d' **oignons caramélisés** , de **mélange printanier** et de **haloumi** . Refermer les **sandwiches** .
- Répartir les **sandwiches** et les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de l' **aïoli fumé** comme trempette.

Garnir les **sandwiches** de **bacon** au moment de l'assemblage.