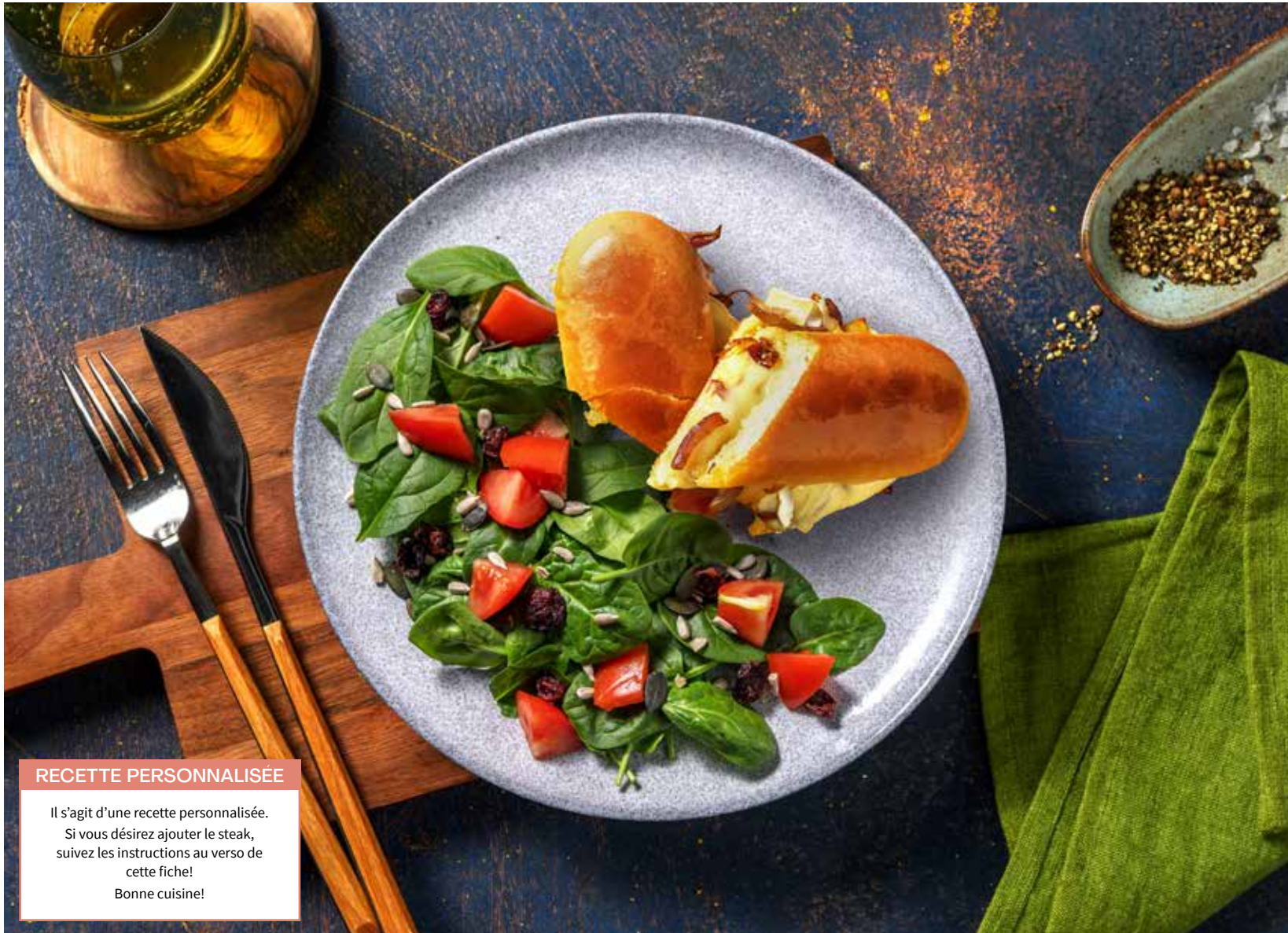


Sandwichs moelleux au brie fondu et aux pommes avec oignons caramélisés et salade mixte

Végé

Rapido

25 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



Steak de bœuf



Pomme Gala



Oignon rouge



Pain à sous-marin



Bébés épinards



Glaçage balsamique



Garniture à salade



Tomate Roma



Moutarde de Dijon



Tartinade de figues

BONJOUR GARNITURE À SALADE

Un délicieux mélange de fèves de soja, de graines de citrouille, de graines de tournesol et de canneberges séchées!

D'abord

- Avant de commencer, sortir du frigo 2 c. à soupe de beurre (doubler la qté pour 4 pers.) et le laisser atteindre une température ambiante.
- Préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, casserole moyenne, grand bol, papier parchemin, fouet, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Brie	125 g	250 g
Steak de bœuf	340 g	680 g
Pomme Gala	1	2
Oignon rouge	113 g	226 g
Pain à sous-marin	2	4
Bébés épinards	56 g	113 g
Glaçage balsamique	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Garniture de salade	28 g	28 g
Tomate Roma	80 g	160 g
Moutarde de Dijon	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Tartinade de figues	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Beurre non salé*	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
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 un steak médium-saignant. Le temps de cuisson varie 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

- Peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,3 cm (1/8 po).
- Chauffer une casserole moyenne à feu moyen.
- Ajouter ½ c. à soupe de **beurre** (doubler pour 4 pers.), puis les **oignons**. (**REMARQUE** : Ne pas utiliser le beurre ramolli; il servira à l'étape 4.) Cuire de 5 à 7 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient dorés.
- Réduire à feu moyen-doux, puis ajouter la **moitié** du **glaçage balsamique**. **Saler** et **poivrer**. Poursuivre la cuisson de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient doré foncé. Retirer la casserole du feu.

Si vous avez choisi d'ajouter les **steaks**, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Sécher les **steaks** avec un essuie-tout. **Saler** et **poivrer**. Ajouter ½ c. à soupe d'**huile** (doubler pour 4 pers.) à la poêle chaude, puis les **steaks**. Saisir de 1 à 2 min par côté, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Retirer du feu, puis transférer les **steaks** sur une plaque à cuisson. Rôtir dans le **haut** du four de 5-8 min, ou jusqu'à la cuisson désirée**. Essuyer la poêle avec précaution, car elle servira à l'étape 3.



Griller les tranches de pain inférieures

- Entre-temps, étendre 2 c. à soupe de **beurre ramolli** sur le côté coupé des **pains**.
- Disposer les **tranches de pain inférieures** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, côté coupé vers le haut. Réserver les **tranches de pain supérieures**.
- Griller dans le **haut** du four de 3 à 5 min, jusqu'à ce que les **tranches de pain inférieures** soient dorées. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



Préparer

- Entre-temps, couper les **pains** en deux.
- Évider, puis couper la **pomme** en tranches de 0,5 cm (1/4 po).
- Couper la **tomate** en morceaux de 1,25 cm (1/2 po).
- Dans un grand bol, ajouter le **reste** du **glaçage balsamique** et ½ c. à soupe d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Couper le **brie** en tranches de 0,5 cm (1/4 po).



Assembler et griller les sandwiches

- Étendre la **moutarde** sur les **tranches de pain inférieures grillées**. Garnir de **pommes**, d'**oignons caramélisés**, puis de **brie**.
- Disposer les **tranches inférieures assemblées** et les **tranches de pain supérieures beurrées**, côté coupé vers le haut, sur la même plaque à cuisson recouverte de papier parchemin.
- Griller dans le **haut** du four de 3 à 5 min, jusqu'à ce que le **brie** ait légèrement fondu. (**CONSEIL** : Pour que le brie fonde plus, continuer à griller jusqu'à l'obtention de la texture désirée.)



Cuire les pommes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter ½ c. à soupe de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.) et tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter les **pommes**, puis les saupoudrer de ¼ c. à thé de **sucre** (doubler la qté pour 4 pers.). Cuire de 1 à 2 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le tout soit bien chaud.
- Transférer les **pommes** dans une assiette pour refroidir.



Terminer et servir

- Entre-temps, ajouter les **épinards** et les **tomates** dans le grand bol contenant la **vinaigrette**. Bien mélanger.
- Lorsque le **brie** aura légèrement fondu, étendre la **tartinade de figues** sur les **tranches de pain supérieures**, puis refermer les **sandwichs**. Couper en deux sur la largeur, si désiré.
- Répartir les **sandwichs** et la **salade** dans les assiettes. Parsemer la **salade** de **garniture à salade**.

Trancher finement les **steaks**. Garnir les **sandwichs** de **steak** avant de les refermer.