

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

Végé

Rapido

25 minutes



Brie



Pomme Gala



Oignon jaune



Pain à sandwich



Bébés épinards



Glaçage balsamique



Garniture de salade



Tomate Roma



Moutarde de Dijon



Tartinade de figes

BONJOUR GARNITURE DE 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
Pomme Gala	1	2
Oignon jaune	113 g	226 g
Pain à sandwich	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

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 Caraméliser les oignons

- Chauffer une casserole moyenne à feu moyen.
- Entre-temps, peler, puis couper l'oignon en tranches de 0,3 cm (1/8 po).
- Ajouter à la casserole chaude ½ c. à soupe de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **oignons**. (**REMARQUE** : Ne pas utiliser le beurre ramolli à cette étape ni à l'étape 3; le conserver pour 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 4 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient doré foncé. Retirer la casserole du feu.



4 Griller les tranches de pain inférieures

- Entre-temps, étendre 2 c. à soupe de **beurre ramolli** (doubler la qté pour 4 pers.) sur le côté coupé des **pains**.
- Disposer les **tranches de pain inférieures**, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Réserver les **tranches de pain supérieures**.
- Griller les **tranches de pain inférieures** dans le **haut** du four de 3 à 5 min, jusqu'à ce qu'elles soient chaudes. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



2 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).
- Couper le **brie** en tranche de 0,5 cm (1/4 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.



5 Assembler et griller les sandwiches

- Étendre la **moutarde** sur les **tranches de pain inférieures grillées**. Garnir de **pommes chaudes**, 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.)



3 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 **trois quarts** des **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.



6 Terminer et servir

- Entre-temps, ajouter les **épinards**, les **tomates** et le **reste** des **pommes** 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 de salade**.

Le souper, c'est réglé!