

Sandwichs ouverts aux bocconcinis façon bruschetta

avec quartiers de pommes de terre rôties

Végé

35 minutes



Bocconcinis



Basilic



Glaçage balsamique



Tomate Roma



Gousses d'ail



Pomme de terre
Russet



Assaisonnement
italien



Pain ciabatta



Olives mélangées

BONJOUR BOCCONCINI

Une version miniature crémeuse et délicieuse de la mozzarella!

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, bol moyen, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, petit bol

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bocconcinis	100 g	200 g
Basilic	7 g	14 g
Glaçage balsamique	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Tomate Roma	240 g	480 g
Gousses d'ail	2	4
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Pain ciabatta	2	4
Olives mélangées	30 g	60 g
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 joindre

Appelez ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Rôtir les quartiers de pommes de terre

- Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile** et saupoudrer de **½ c. à soupe d'assaisonnement italien**. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., utiliser 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile et ½ c. à soupe d'assaisonnement italien chacune.) **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



Assembler et cuire les sandwiches

- Garnir **chaque moitié de ciabatta** de la **bruschetta**.
- Couronner de **bocconcinis**.
- Cuire dans le **haut** du four de 6 à 8 min, jusqu'à ce que les **bocconcinis** fondent.



Préparer la bruschetta

- Entre-temps, couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Hacher finement le **basilic**.
- Hacher finement les **olives**.
- Couper les **bocconcinis** en deux, puis **saler** et **poivrer**.
- Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.
- Dans un bol moyen, ajouter les **tomates**, les **olives**, la **moitié** du **basilic**, la **moitié** du **glaçage balsamique** et **¼ c. à thé d'ail** (doubler la qté pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**. Bien mélanger.



Terminer et servir

- Répartir les **sandwichs ouverts aux bocconcinis façon bruschetta** dans les assiettes.
- Arroser du **reste** du **glaçage balsamique** et parsemer du **reste** du **basilic**.
- Servir les **quartiers de pommes de terre** en accompagnement.



Griller les pains

- Dans un petit bol, mélanger le **reste** de l'**ail**, le **reste** de l'**assaisonnement italien** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.).
- Couper les **ciabattas** en deux, puis badigeonner l'**intérieur des tranches d'huile à l'ail**.
- Disposer les **ciabattas** sur une autre plaque à cuisson non recouverte, côté coupé vers le haut. Rôtir dans le **haut** du four de 5 à 6 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

Le souper, c'est réglé!