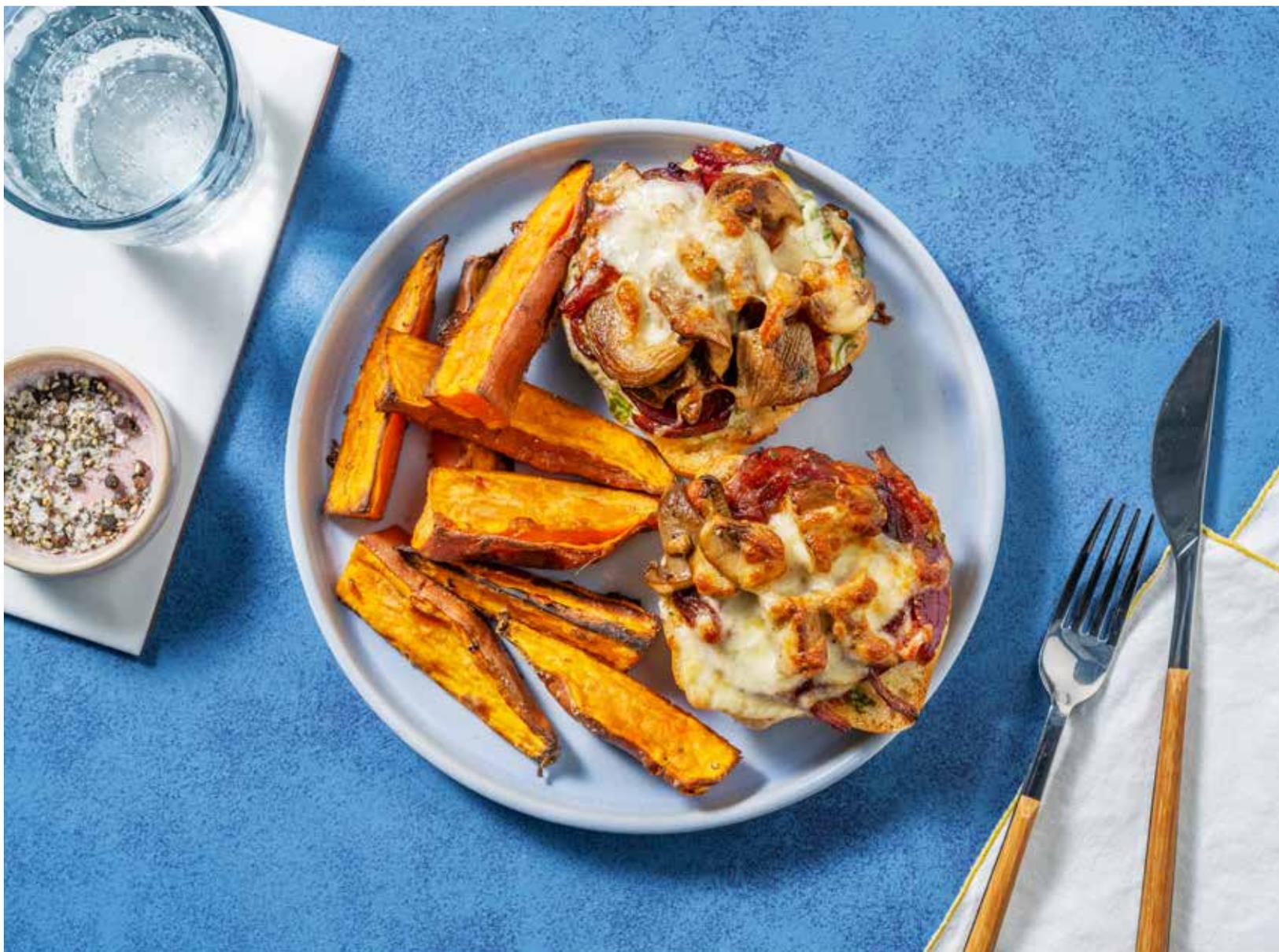


Sandwichs ouverts aux champignons fromagés avec confiture de tomates et d'oignons

Végé

35 minutes



Patate douce



Mélange de champignons



Tomate Roma



Persil et thym



Mozzarella, râpée



Oignon rouge, tranché



Vinaigre balsamique



Pain ciabatta



Mayonnaise

BONJOUR CONFITURE DE TOMATES ET D'OIGNONS

Faire mijoter des tomates, des oignons rouges et du vinaigre balsamique permet d'obtenir un condiment sucré!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

2 plaques à cuisson, cuillères à mesurer, papier parchemin, petite casserole, petit bol, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Patate douce	340 g	680 g
Mélange de champignons	200 g	400 g
Tomate Roma	160 g	320 g
Persil et thym	14 g	21 g
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Oignon rouge, tranché	113 g	113 g
Vinaigre balsamique	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Pain ciabatta	2	4
Mayonnaise	¼ tasse	½ tasse
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
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 ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



1 Faire rôtir les patates douces

Couper les **patates douces** en quartiers de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, arroser les **patates douces** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober. Faire rôtir sur la grille du **haut** du four de 20 à 22 minutes, en retournant les **patates douces** à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.



4 Faire la confiture de tomates et d'oignons

Pendant que les **champignons** cuisent, faire chauffer une petite casserole à feu moyen. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **oignons**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent. Ajouter les **tomates** et le **vinaigre**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **tomates** se défassent et que la **confiture** épaississe. **Saler** et **poivrer**. (**CONSEIL** : Utiliser une fourchette pour aider les tomates à se défaire!)



2 Préparer

Pendant que les **patates douces** rôtissent, hacher grossièrement les **champignons**. Détacher de la branche **1 c. à soupe de feuilles de thym** (doubler la quantité pour 4 personnes). Hacher grossièrement le **persil**. Couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).



5 Faire griller les pains

Pendant que la **confiture** cuit, trancher les **pains** en deux, puis les placer sur une autre plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, côté coupé vers le haut. Faire griller au **centre** du four de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!) Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise** et le **persil**.



3 Faire cuire les champignons

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **champignons** et le **thym**. Faire cuire de 5 à 6 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que le tout soit doré. Ajouter **1 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes) et bien mélanger pendant 1 minute, jusqu'à ce qu'il ait fondu. **Saler** et **poivrer**.



6 Terminer et servir

Tartiner la **mayo au persil** sur les **pains grillés**. Garnir de **confiture de tomates et d'oignons**, de **champignons** et de **fromage**. Remettre au four et faire cuire de 5 à 6 minutes, jusqu'à ce que le **fromage** ait fondu. Répartir les **sandwichs** et les **quartiers de patates douces** dans les assiettes.

Le repas est prêt!