Sandwichs ouverts aux champignons fromagés

avec confiture de tomates et d'oignons

Végé

35 minutes

Patate douce

Champignons

Tomate Roma

Persil et thym

Mozzarella, râpée

Oignon rouge

Vinaigre balsamique

Pain ciabatta

Mayonnaise

BONJOUR CONFITURE DE TOMATES ET D'OIGNONS

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

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, petit bol, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Patate douce	340 g	680 g
Champignons	227 g	454 g
Tomate Roma	160 g	320 g
Persil et thym	14 g	21 g
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Oignon rouge	56 g	113 g
Vinaigre balsamique	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Pain ciabatta	2	4
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	2 c. à thé	4 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 joindre

Appelez-nous | **(855) 272-7002**
HelloFresh.ca
@HelloFreshCA

1

Rôtir les quartiers de patates douces

- Couper les **patates douces** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **patates douces** de **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 22 à 24 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **patates douces** soient dorées.

2

Cuire les champignons

- Entre-temps, hacher grossièrement les **champignons**.
- Détacher de la branche **1 c. à soupe** de **feuilles de thym** (doubler la qté pour 4 pers.).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.) et tournoyer la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter les **champignons** et le **thym**. Cuire de 5 à 8 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **champignons** soient dorés. **Saler** et **poivrer**, au goût.
- Retirer la poêle du feu et transférer les **champignons** dans une assiette. Couvrir pour garder chaud.

3

Terminer la préparation

- Entre-temps, hacher grossièrement le **persil**.
- Peler, puis couper la **moitié** de l'**oignon** en morceaux de 0,5 cm (¼ po) (l'oignon entier pour 4 pers.).
- Couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Dans un petit bol, ajouter la **mayonnaise** et le **persil**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.

4

Préparer la confiture de tomates et d'oignons

- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **oignons**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent.
- Ajouter les **tomates**, le **vinaigre**, **2 c. à soupe** d'**eau** et **2 c. à thé** de **sucre** (doubler les qtés pour 4 pers.). Poursuivre la cuisson de 4 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **tomates** éclatent et que la **confiture** épaississe. (CONSEIL : Utiliser une fourchette pour défaire les tomates!)
- **Saler** et **poivrer**, au goût.

5

Griller les pains

- Entre-temps, couper les **pains** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin.
- Griller dans le **haut** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (CONSEIL : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

6

Terminer et servir

- Étendre un **peu** de **mayo au persil** sur les **pains grillés**.
- Garnir de **confiture de tomates et d'oignons**, de **champignons** et de **fromage**. Remettre dans le **haut** du four et cuire de 5 à 6 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.
- Répartir les **sandwichs ouverts aux champignons fromagés** et les **quartiers de patates douces** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **mayo au persil** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!