

Sous-marins au fromage et aux saucisses style merguez à l'agneau avec salade verte fraîche

20 min

Épicée (au goût)



Agneau haché



Mélange paprika
fumé et ail



Pain à sandwich



Mélange printanier



Mayonnaise



Vinaigrette italienne



Chapelure italienne



Garniture à salade



Fromage à la crème



Sauce aux piments
et à l'ail



Persil

BONJOUR PAPIKA FUMÉ

Aussi appelé pimentón, ce paprika est fait de poivrons rouges fumés et séchés sur feu de chêne!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, papier parchemin, cuillères à mesurer, 2 grands bols, petit bol, tasses à mesurer

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Agneau haché	250 g	500 g
Mélange paprika fumé et ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Pain à sandwich	2	4
Mélange printanier	56 g	113 g
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Vinaigrette italienne	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Chapelure italienne	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Garniture à salade	28 g	56 g
Fromage à la crème	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Sauce aux piments et à l'ail 🌶️	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Persil	7 g	7 g
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

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

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



Préparer

- Hacher grossièrement les **épinards**.
- Dans un grand bol, ajouter l'**agneau**, le **mélange paprika fumé et ail**, la **chapelure**, la **moitié** du **persil** et **¼ c. à thé** de **sel** (doubler la qté pour 4 pers.). **Poivrer**, puis mélanger.



Préparer la sauce au fromage à la crème

- Entre-temps, mélanger dans un petit bol la **mayonnaise**, le **fromage à la crème** et le **reste** du **persil**, jusqu'à ce que le **fromage à la crème** ramollisse et que la **sauce** soit bien combinée.
- **Saler** et **poivrer**, au goût.



Former et cuire les saucisses

- Former à partir du **mélange d'agneau** **2 saucisses d'une longueur de 20 cm (8 po)** (4 saucisses pour 4 pers.). (**CONSEIL** : Se mouiller les mains permet de former les saucisses plus facilement, car le mélange colle moins aux mains!)
- Disposer les **saucisses** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin.
- Rôtir au **centre** du four de 12 à 15 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **saucisses** soient dorées et entièrement cuites**.



Assembler les sous-marins

- Étendre la **sauce au fromage à la crème** sur les **pains**.
- Garnir les **tranches de pain inférieures** des **saucisses**.
- Arroser d'**un filet** de **sauce aux piments et à l'ail**, si désiré.
- Refermer les **sous-marins**.



Griller les pains

- Entre-temps, couper les **pains** en deux.
- Disposer les **pains**, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson.
- Griller dans le **haut** du four de 4 à 5 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



Terminer et servir

- Ajouter le **mélanger printanier** dans un autre grand bol.
- Arroser d'**un filet** de **vinaigrette italienne**, puis bien mélanger.
- Répartir les **sous-marins** et la **salade** dans les assiettes.
- Garnir la **salade** de **garniture à salade**.

Le souper, c'est réglé!