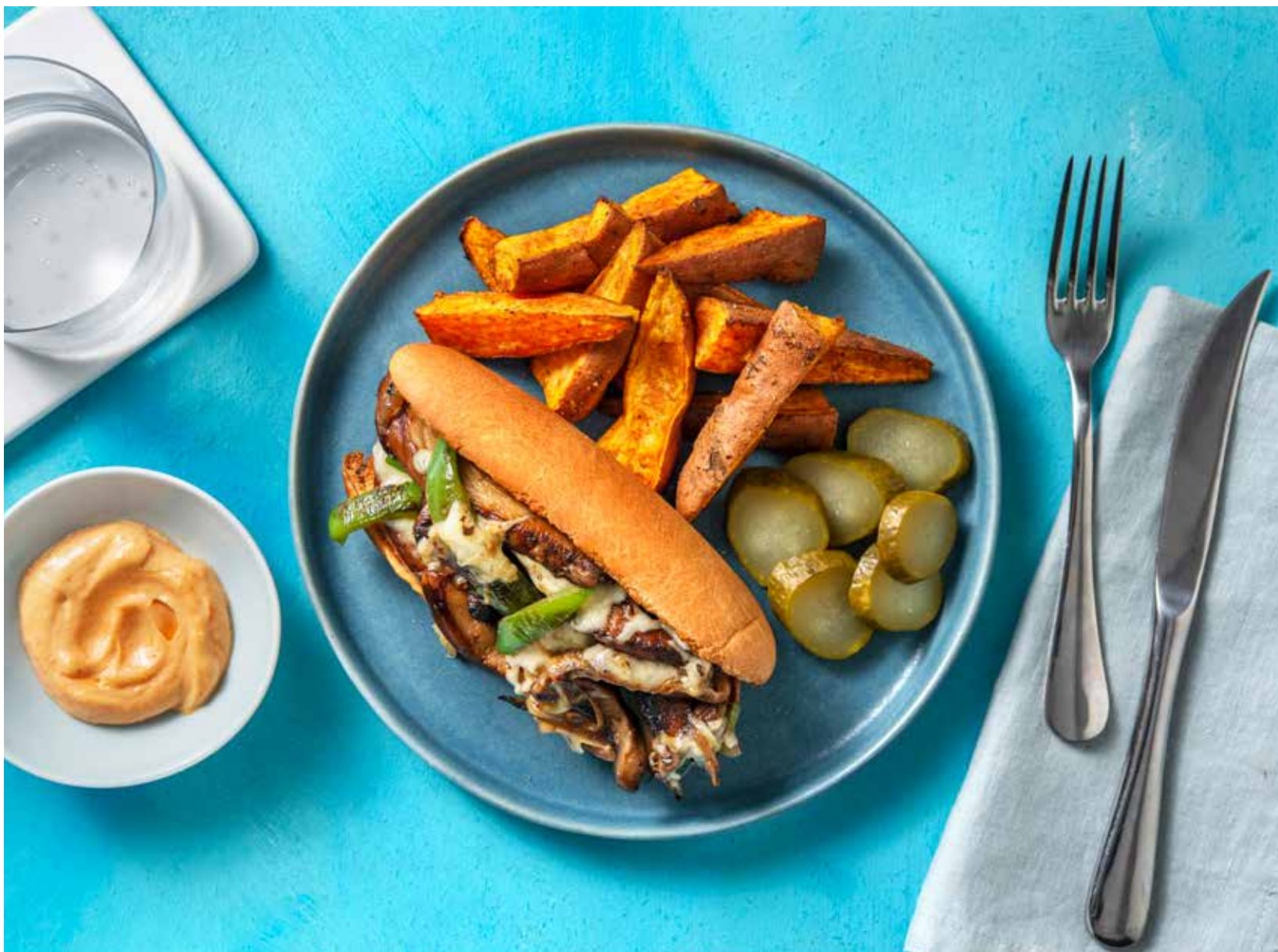


Sous-marins aux champignons portobello à la philadelphienne avec quartiers de patates douces et mayo à la sriracha

Végé

Épicée (au goût)

30 minutes



Champignons portobello



Poivron vert



Oignon jaune



Mayonnaise



Mozzarella, râpée



Ail



Épices à bifteck de Montréal



Patates douces



Sriracha



Petits pains artisan



Cornichons à l'aneth, en tranches

BONJOUR CHAMPIGNONS PORTOBELLO

Ces grands champignons sont en fait des creminis arrivés à maturité!

D'ABORD

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

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 6 (doubler la quantité pour 4 personnes) :

- Doux : ½ c. à thé
- Moyen : 1 c. à thé
- Épicé : 1 ½ c. à thé
- Très épicé : 2 c. à thé

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, papier parchemin, petit bol, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

| | 2 personnes | 4 personnes |
|-----------------------------------|--------------|--------------|
| Champignons portobello | 2 | 4 |
| Poivron vert | 200 g | 400 g |
| Oignon jaune | 113 g | 226 g |
| Mayonnaise | 4 c. à soupe | 8 c. à soupe |
| Mozzarella, râpée | ¾ tasse | 1 ½ tasse |
| Ail | 3 g | 6 g |
| Épices à bifteck de Montréal | 1 c. à soupe | 2 c. à soupe |
| Patates douces | 340 g | 680 g |
| Sriracha 🌶️ | 1 c. à thé | 2 c. à thé |
| Petits pains artisan | 2 | 4 |
| Cornichons à l'aneth, en tranches | 90 ml | 180 ml |
| Beurre non salé* | 1 c. à soupe | 2 c. à soupe |
| Huile* | | |
| Sel et poivre* | | |

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

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

Partagez vos photos en mentionnant
#LaVieHelloFresh
Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



Faire rôtir les quartiers de 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** et les saupoudrer de **1 c. à thé d'épices à bifteck de Montréal**, puis bien mélanger. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson tapissées de papier parchemin avec 1 c. à soupe d'huile et 1 c. à thé d'épices à bifteck de Montréal chacune.) Faire rôtir au **centre** du four de 22 à 24 minutes, jusqu'à ce que les **patates douces** soient dorées, en retournant à mi-cuisson. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, faire cuire sur les grilles du **centre** et du **haut**, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



Terminer la garniture

Parsemer uniformément les **légumes** de **mozzarella**. Éteindre le feu et laisser la poêle sur la cuisinière jusqu'à ce que le **fromage** fonde.



Préparer

Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Évider, puis couper le **poivron** en lanières de 0,5 cm (¼ po). Peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po). Retirer les pieds des **champignons portobello**, puis gratter le dessous des chapeaux pour retirer les lamelles brun foncé et jeter l'excédent. Couper les **champignons portobello** en tranches de 0,5 cm (¼ po).



Faire griller les pains

Pendant que les **légumes** cuisent, couper les **petits pains** en deux. Disposer les **moitiés de pain** directement sur la grille du **haut** du four, côté coupé vers le haut. Faire griller de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que les **petits pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



Faire cuire les légumes

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** et **1 c. à soupe de beurre** (doubler les quantités pour 4 personnes) et faire fondre le **beurre** en tournoyant. Ajouter l'**ail**, les morceaux d'**oignon** et de **poivron**, les **champignons portobello** et le **reste** des **épices à bifteck de Montréal**. **Saler**. Faire cuire de 8 à 10 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que le tout ramollisse.



Terminer et servir

Dans un petit bol, mélanger la **moitié** de la **mayonnaise** et **1 c. à thé de sriracha**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) Étendre le **reste** de la **mayonnaise** sur les **petits pains**, puis répartir la **garniture aux légumes** dans les **petits pains**. Répartir les **sous-marins** dans les assiettes, avec les **cornichons** et les **quartiers de patates douces** en accompagnement. Servir avec la **mayo à la sriracha** comme trempette.

Le repas est prêt!