

Sous-marins aux champignons portobello à la philadelphienne avec quartiers de pommes de terre et mayo à la sriracha

Végé

Épicée (au goût)

30 minutes



Champignons portobello



Poivron vert



Oignon jaune



Mayonnaise



Mozzarella, râpée



Purée d'ail



Épices à bifteck de Montréal



Pommes de terre Russet



Sriracha



Pains à sous-marin



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 3 (doubler la quantité pour 4 personnes) :

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

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 |
| Purée d'ail | 1 c. à soupe | 2 c. à soupe |
| Épices à bifteck de Montréal | 2 c. à thé | 4 c. à thé |
| Pommes de terre Russet | 460 g | 920 g |
| Sriracha | 1 c. à thé | 2 c. à thé |
| Pains à sous-marin | 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, 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 ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

Facebook Instagram Twitter @HelloFreshCA



Faire 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. (REMARQUE : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson non recouvertes avec 1 c. à soupe d'huile chacune.) **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Faire rôtir les **potatoes** au **centre** du four de 25 à 28 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées, en retournant à mi-cuisson. (REMARQUE : Pour 4 personnes, faire rôtir sur les grilles du centre et du bas, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



Terminer la garniture aux légumes

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



Préparer

Entre-temps, 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

Entre-temps, couper les **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 **pains** soient dorés. (CONSEIL : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



Commencer la garniture aux 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 les morceaux d'**oignon** et de **poivron**, les **champignons portobello**, la **purée d'ail** et **2 c. à thé** d'**épices à bifteck de Montréal**. (REMARQUE : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) **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 **pains**, puis les couronner de la **garniture aux légumes**. Répartir les **sous-marins** dans les assiettes, avec les **cornichons** et les **quartiers de pommes de terre** en accompagnement. Servir avec la **mayo à la sriracha** comme trempette.

Le repas est prêt!