

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



Sel 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 :

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

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

- Doux : 4 c. à thé
- Moyen : 1 c. à thé
- Épicé : 1 c. à thé

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, 2 petits bols, 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
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Épices à bifteck de Montréal	1 ½ c. à thé	1 ½ 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	90 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 au **centre** du four de 25 à 28 minutes, jusqu'à ce que les **potatoes** 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.
- 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).
- Égoutter les **cornichons** au-dessus d'un petit bol. (**REMARQUE** : La saumure servira à l'étape 3.)



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 tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter les morceaux d'**oignon** et de **poivron**, les **champignons portobello** et **1 ½ c. à thé d'épices à bifteck de Montréal**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) Faire cuire de 8 à 10 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent.
- Ajouter la **saumure réservée**, puis assaisonner de **sel d'ail**. Poursuivre la cuisson pendant 30 secondes, en continuant de remuer souvent, jusqu'à ce que le **liquide** ait été absorbé.



Terminer et servir

- Entre-temps, mélanger dans un autre petit bol 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**. Répartir la **garniture de légumes** sur les **tranches de pain inférieures**. Couronner des **tranches de pain supérieures**.
- 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!