

Tartines fondantes aux champignons

avec confiture à la tomate et à l'échalote

Végé

30 minutes



En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus.

Merci de votre compréhension.
Bon appétit!



Patate douce



Champignons mélangés



Tomate Roma



Persil et thym



Fromage mozzarella, râpé



Échalote



Vinaigre balsamique



Petit pain ciabatta



Mayonnaise

BONJOUR CONFITURE TOMATE-ÉCHALOTE!

En cuisant, les tomates, les échalotes et le vinaigre balsamique forment un délicieux condiment sucré-salé!

Commencer ici

- Avant de commencer, préchauffer le four à 425 °F.
- Laver et sécher tous les aliments.

À sortir

2 plaques à cuisson, cuillères à mesurer, papier d'aluminium, papier parchemin, petit bol, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Patate douce	340 g	680 g
Champignons mélangés	200 g	400 g
Tomate Roma	160 g	320 g
Persil et thym	14 g	21 g
Fromage mozzarella, râpé	½ tasse	1 tasse
Échalote	50 g	100 g
Vinaigre balsamique	1 c. à table	2 c. à table
Petit pain ciabatta	2	4
Mayonnaise	¼ tasse	½ tasse
Beurre non salé*	1 c. à table	2 c. à table
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

Nous joindre

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



Rôtir les patates douces

Couper les **patates douces** en frites de 1,25 cm (½ po), puis les arroser de **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers) sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. **Saler** et **poivrer**. Rôtir sur la grille du **haut** en retournant à mi-cuisson jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 20 à 22 min.



Préparer la confiture

Réserver les **champignons** dans une assiette et couvrir de papier d'aluminium pour garder chaud. Dans la même poêle à feu moyen, ajouter **½ c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis les **échalotes**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'elles ramollissent, de 2 à 3 min. Ajouter les **tomates** et le **vinaigre**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce que les **tomates** se défassent et que la **sauce** s'amalgame, de 4 à 5 min. **Saler** et **poivrer**.



Préparation

Pendant que les **frites** rôtissent, hacher grossièrement les **champignons**. Détacher **1 c. à table de feuilles de thym** (doubler pour 4 pers). Hacher grossièrement le **persil**. Couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Peler les **échalotes**, puis les couper en tranches de 0,5 cm (¼ po).



Griller les pains

Pendant que la **confiture** cuit, couper les **pains** en deux, puis les disposer, côté coupé vers le haut, sur une autre plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Griller au **centre** du four jusqu'à ce qu'ils soient brun doré, de 3 à 4 min. (**ASTUCE** : attention de ne pas le brûler!) Dans un petit bol, mélanger la **mayo** et le **persil**.



Cuire les champignons

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-vif, ajouter **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis les **champignons** et le **thym**. Cuire en remuant souvent jusqu'à ce qu'ils soient brun doré, de 5 à 6 min. Ajouter **1 c. à table de beurre** (doubler pour 4 pers) et faire fondre, 1 min. **Saler** et **poivrer**.



Finir et servir

Badigeonner les **pains** de **mayo persillée**, puis garnir de **confiture de tomates**, de **champignons** et de **mozzarella**. Remettre au four et gratiner jusqu'à ce que le **fromage** fonde, de 5 à 6 min. Répartir les **tartines** et les **frites** dans les assiettes.

Le souper, c'est réglé!