



Pains plats à la ricotta et aux champignons avec ciboulette

Végé

30 minutes

+ Ajouter



Tranches de
bacon
100 g | 200 g

Protéine personnalisable

+ Ajouter

⌚ Changer

ou

×2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page hellofresh.ca



Ricotta
100 g | 200 g



Pain plat
2 | 4



Parmesan, râpé
grossièrement
¼ tasse | ½ tasse



Mélange de
champignons
200 g | 400 g



Tomate
1 | 2



Oignon jaune
1 | 2



Mélange roquette
et épinards
56 g | 113 g



Ciboulette
7 g | 7 g



Glaçage
balsamique
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Sel d'aïl
1 c. à thé |
2 c. à thé

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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Rôtir les champignons

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

+ Ajouter | Tranches de bacon

- Trancher finement les **champignons cremini** et de **Paris**.
- Diviser les **pleurotes** sur la longueur en lanières de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **champignons** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**.
- Assaisonner de la **moitié** du **sel d'ail** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Rôtir au **centre** du four de 9 à 12 min, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **champignons** soient tendres et dorés.

4



Assembler et gratiner les pains plats

- Lorsque les **champignons** seront cuits, retourner les **pains plats**, puis les badigeonner de **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**.
- Étendre uniformément la **ricotta assaisonnée** sur les **pains plats**. Garnir d'**oignons caramélisés**, de **champignons rôtis** et de **parmesan**.
- Cuire les **pains plats assemblés** dans le **haut** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que le **parmesan** fonde et que la **ricotta** soit bien chaude. (REMARQUE : Pour 4 pers., rôtir dans le haut et au centre du four.)

2



Caraméliser les oignons

- Peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **oignons**.
- Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent légèrement.
- Ajouter **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) d'**eau** et **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) de **glaçage balsamique**, puis **saler**.
- Poursuivre la cuisson de 4 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient doré foncé.
- Retirer du feu, puis réserver.

5



Assembler la salade

- Entre-temps, couper la **tomate** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Dans un grand bol, ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) de **glaçage balsamique** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**.
- **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter les **tomates**, le **mélange roquette et épinards** et la **moitié** de la **ciboulette**.
- Bien mélanger au moment de servir.

3



Préparer et chauffer les pains plats

- Émincer la **ciboulette**.
- Directement dans le contenant, assaisonner la **ricotta** du **reste** du **sel d'ail** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Disposer les **pains plats** sur une autre plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. (REMARQUE : 2 plaques à cuisson pour 4 pers.)
- Griller dans le **haut** du four de 2 à 3 min, jusqu'à ce que les **pains plats** soient bien chauds. (REMARQUE : Pour 4 pers., rôtir dans le haut et le bas du four.)
- Retirer du four, puis réserver jusqu'à ce que les **champignons** soient prêts.

6



Terminer et servir

+ Ajouter | Tranches de bacon

- Couper les **pains plats** en quartiers, puis les répartir dans les assiettes.
- Arroser du **reste** du **glaçage balsamique**, puis parsemer du **reste** de la **ciboulette**.
- Servir la **salade** en accompagnement.

Unités de mesure à chaque étape | 1 c. à soupe (2 c. à soupe) d'huile | 2 personnes | 4 personnes | Ingrédient

1 | Rôtir les champignons et cuire le bacon

+ Ajouter | Tranches de bacon

Si vous avez ajouté le **bacon**, couper les **tranches** en deux sur la largeur. Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter le **bacon**. Cuire de 5 à 7 min, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant**. Retirer du feu. À l'aide de pinces de cuisine, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout. Réserver. Jeter l'excédent de gras de bacon, puis essuyer la poêle avec précaution. Utiliser la même poêle pour cuire les **oignons** à l'étape 2.

6 | Terminer et servir

+ Ajouter | Tranches de bacon

Garnir les **pains plats** de **bacon émietté**.