



Sandwichs ouverts à la saucisse avec mozzarella et poivrons

10 minutes



Protéine personnalisable

+ Ajouter

Changer

ou

x2 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](https://www.hellofresh.ca)

Dinde hachée
250 g | 500 g



Saucisse italienne douce, sans boyau
250 g | 500 g



Mozzarella, râpée
¾ tasse | 1 ½ tasse



Poivron
1 | 2



Pesto de poivrons rôtis
¼ tasse | ½ tasse



Pain à sandwich
2 | 4



Bébés épinards
56 g | 113 g



Tartinade à l'ail
2 c. à soupe | 4 c. à soupe



Vinaigrette César
2 c. à soupe | 4 c. à soupe



Croûtons
28 g | 56 g

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



Préparer

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Évider, puis couper le **poivron** en lanières de 0,5 cm (1/4 po).
- Étendre la **tartinade à l'ail** sur le côté coupé des **pains**. Transférer les **pains** sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium. Réserver.

2



Cuire la garniture de saucisse

- [Changer](#) | [Dinde hachée](#)
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1/2 c. à soupe** (1 c. à soupe) **d'huile**, puis la **saucisse** et les **poivrons**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant la **saucisse** en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée**.
 - Ajouter le **pesto de poivrons rôtis**. Poursuivre la cuisson pendant 1 min, en remuant, jusqu'à ce que la **saucisse** soit enrobée.

3



Assembler les sandwiches à la saucisse

- Garnir les côtés coupés des **pains** du **mélange de saucisse**. Parsemer de **mozzarella**.
- Griller au **centre** du four de 2 à 3 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et soit doré.

4



Terminer et servir

- Dans un grand bol, ajouter les **épinards**, les **croûtons** et la **vinaigrette César**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Répartir la **salade** et les **sandwichs ouverts à la saucisse** dans les assiettes.

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

2 | Cuire la garniture de dinde

[Changer](#) | [Dinde hachée](#)

Si vous avez choisi la **dinde hachée**, la cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire la **saucisse****.

**Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).