



Sandwichs moelleux au brie fondu et aux pommes

avec oignons caramélisés et salade mixte

Végé

25 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)

+ Ajouter



Poitrines de poulet
2 | 4

+ Ajouter



Portions de poitrine de dinde
340 g | 680 g



Brie
125 g | 250 g



Pomme Gala
1 | 2



Oignon jaune
1 | 2



Pain à sandwich
2 | 4



Bébés épinards
56 g | 113 g



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



Garniture de salade
28 g | 28 g



Tomate
1 | 2



Moutarde de Dijon
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Tartinade de figes
2 c. à soupe | 4 c. à soupe

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



Caraméliser les oignons

- Avant de commencer, sortir du frigo 3 c. à soupe (6 c. à soupe) de beurre et le laisser atteindre une température ambiante.
- Préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Chauffer une casserole moyenne à feu moyen.
- Entre-temps, peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,3 cm (1/8 po).
- Ajouter à la casserole chaude 1/2 c. à soupe (1 c. à soupe) de **beurre**, puis les **oignons**. Cuire de 5 à 7 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient dorés.
- Réduire à feu moyen-doux, puis ajouter la **moitié** du **glacage balsamique**. **Saler et poivrer**. Poursuivre la cuisson de 4 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient doré foncé. Retirer la casserole du feu.

4



Griller les tranches de pain inférieures

- Entre-temps, étendre le **beurre ramolli** sur le côté coupé des pains.
- Disposer les **tranches de pain inférieures**, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Réserver les **tranches de pain supérieures**.
- Griller les **tranches de pain inférieures** dans le **haut** du four de 3 à 5 min, jusqu'à ce que les **pains** soient chauds. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

2



Préparer

- + Ajouter | **Poitrines de poulet**
- + Ajouter | **Portions de poitrine de dinde**
- Entre-temps, couper les **pains** en deux.
- Évider, puis couper la **pomme** en tranches de 0,5 cm (1/4 po).
- Couper la **tomate** en morceaux de 1,25 cm (1/2 po).
- Couper le **brie** en tranches de 0,5 cm (1/4 po).
- Dans un grand bol, ajouter le **reste** du **glacage balsamique** et 1/2 c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.

5



Assembler et griller les sandwiches

- + Ajouter | **Poitrines de poulet**
- + Ajouter | **Portions de poitrine de dinde**
- Étendre la **moutarde de Dijon** sur les **tranches de pain inférieures grillées**. Garnir de **pommes chaudes** et d'**oignons caramélisés**, puis de brie.
- Disposer les **tranches de pain inférieures** préparées et les **tranches de pain supérieures beurrées**, côté coupé vers le haut, sur la même plaque à cuisson recouverte de papier parchemin.
- Griller dans le **haut** du four de 3 à 5 min, jusqu'à ce que le **brie** fonde légèrement. (**CONSEIL** : Pour que le brie fonde plus, continuer à griller jusqu'à l'obtention de la texture désirée.)

3



Cuire les pommes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter 1/2 c. à soupe (1 c. à soupe) de **beurre**, puis tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter les **trois quarts** des **pommes**, puis saupoudrer de 1/4 c. à thé (1/2 c. à thé) de **sucre**. Cuire de 1 à 2 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le tout soit bien chaud.
- Transférer les **pommes** dans une assiette pour refroidir.

6



Terminer et servir

- Entre-temps, ajouter les **épinards**, les **tomates** et le **reste** des **pommes** dans le grand bol contenant la **vinaigrette**. Bien mélanger.
- Lorsque le **brie** aura légèrement fondu, garnir les **tranches de pain supérieures** de **tartinade de figes**, puis refermer les **sandwichs**. Couper en deux sur la largeur, si désiré.
- Répartir les **sandwichs** et la **salade** dans les assiettes.
- Parsemer la **salade** de **garniture de salade**.

2 | Préparer et cuire le poulet

+ Ajouter | **Poitrines de poulet**

Si vous avez ajouté des **poitrines de poulet**, les sécher avec un essuie-tout. **Saler et poivrer**. Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter 1/2 c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **poulet**. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle, cuire en 2 étapes si nécessaire.) Cuire de 1 à 2 min par côté, jusqu'à ce que le **poulet** soit doré. Transférer le **poulet** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Rôtir au **centre** du four, de 12 à 14 min, jusqu'à ce que le **poulet** soit entièrement cuit**. Utiliser la même poêle pour cuire les **pommes** à l'étape 3.

2 | Préparer et cuire le poulet

+ Ajouter | **Portions de poitrine de dinde**

Si vous avez choisi les **portions de poitrines de dinde**, les sécher avec un essuie-tout. **Saler et poivrer**. Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter 1 c. à soupe (2 c. à soupe) d'**huile**, puis la **dinde**. Poêler de 6 à 7 min, jusqu'à ce que la **dinde** soit dorée. Retourner, puis couvrir et poursuivre la cuisson pour 6 à 7 min, jusqu'à ce que la **dinde** soit entièrement cuite**. Transférer dans une assiette. Utiliser la même poêle pour cuire les **pommes** à l'étape 3.

5 | Assembler et griller les sandwiches

+ Ajouter | **Poitrines de poulet**

Trancher finement le **poulet**. Étendre la **moutarde** sur les **tranches de pains grillés**. Garnir de **pommes chaudes**, de **poulet**, d'**oignons caramélisés**, puis de **brie**. Suivre le reste de la recette comme indiqué.

5 | Assembler et griller les sandwiches

+ Ajouter | **Portions de poitrine de dinde**

Étendre la **moutarde** sur les **tranches de pains grillés**. Garnir de **pommes chaudes**, de **dinde**, d'**oignons caramélisés**, puis de **brie**. Suivre le reste de la recette comme indiqué.

* L'emballage sous vide garantit une fraîcheur maximale des aliments, mais peut légèrement faire changer leur couleur et leur donner une odeur plus prononcée. Chaque aliment retrouvera son état d'origine 3 min après l'ouverture de l'emballage.

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.