



Sandwichs au cheddar fondu, au bacon et aux pommes avec quartiers de patates douces et trempette miel-moutarde

Familiale

25 à 35 minutes

+ Ajouter



Poitrines de poulet
2 | 4

+ Ajouter



Portions de poitrine de dinde
340 g | 680 g

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)



Tranches de bacon
100 g | 200 g



Assaisonnement BBQ
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Cheddar blanc, râpé
½ tasse | 1 tasse



Pomme Gala
1 | 2



Bébés épinards
28 g | 56 g



Pain à sandwich
2 | 4



Mayonnaise
4 c. à soupe | 8 c. à soupe



Moutarde de Dijon
½ c. à soupe | 1 c. à soupe



Moutarde à l'ancienne
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Miel
1 | 2



Patate douce
2 | 4

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 patates douces

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Sortir du frigo 2 c. à soupe (4 c. à soupe) de beurre et le laisser atteindre une température ambiante.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Couper les **patates douces** en quartiers de 0,5 cm (1/4 po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **patates douces** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. Saupoudrer de l'**assaisonnement BBQ**, **saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 22 à 25 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **patates douces** soient tendres et dorées.

4



Cuire les pommes

- Lorsque le **bacon** sera cuit, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter 1/2 c. à soupe (1 c. à soupe) de **gras de bacon réservé**, puis les **pommes**. Saupoudrer les **pommes** de **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **sucre**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant délicatement à l'occasion, jusqu'à ce que les **pommes** soient légèrement caramélisées.
- Retirer la poêle du feu.

2



Cuire le bacon

+ Ajouter | Poitrines de poulet

- Entre-temps, disposer les **tranches de bacon** en une seule couche sur une autre plaque à cuisson recouverte de papier parchemin.
- Rôtir dans le **haut** du four de 12 à 14 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que le **bacon** soit doré et entièrement cuit**.
- À l'aide d'une pince de cuisine, transférer le **bacon** à une assiette recouverte d'essuie-tout.
- Réserver avec précaution le **gras de bacon** dans un petit bol résistant à la chaleur.

5



Fondre le fromage et griller les pains

- Entre-temps, couper les **pains** en deux.
- Disposer les **moitiés**, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson non recouverte.
- Étendre le **2 c. à soupe** de **beurre ramolli** sur les **côtés coupés**.
- Parsemer les **tranches de pain supérieures** de **fromage**.
- Griller dans le **haut** du four de 4 à 5 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **tranches de pain inférieures** soient dorées. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)

3



Préparer et mélanger la mayo miel-moutarde

+ Ajouter | Portions de poitrine de dinde

- Entre-temps, ajouter à un autre petit bol la **moutarde de Dijon**, la **moutarde à l'ancienne**, la **mayonnaise** et le **miel**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Évider, puis couper la **pomme** en tranches de 0,5 cm (1/4 po).

6



Terminer et servir

+ Ajouter | Portions de poitrine de dinde

- Étendre un peu de **mayo miel-moutarde** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir de **bacon**, de **pommes** et d'**épinards**.
- Refermer les **sandwichs**, puis les couper en deux, si désiré.
- Répartir les **sandwichs** et les **quartiers de patates douces** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **mayo miel-moutarde** comme trempette.

2 | Cuire le bacon et le poulet

+ Ajouter | Poitrines de poulet

Si vous avez ajouté les **poitrines de poulet**, les sécher avec un essuie-tout. **Saler** et **poivrer**. Disposer les **poitrines** sur la plaque à cuisson avec le **bacon**. Arroser de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. Rôtir le **bacon** et le **poulet** dans le **haut** du four de 12 à 14 min, en retournant le **bacon** à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit**. À l'aide d'une pince de cuisine, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout. Continuer à rôtir le **poulet** de 5 à 7 min, jusqu'à ce qu'il soit doré et entièrement cuit**. Trancher finement le **poulet**. Garnir les **sandwichs** de **poulet** au moment de les assembler.

3 | Cuire la dinde et terminer la préparation

+ Ajouter | Portions de poitrine de dinde

Si vous avez ajouté la **dinde**, pendant que le **bacon** cuit, sécher la **dinde** avec un essuie-tout. Couper en 2 (4) **portions égales**, au besoin. **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**. Saisir de 2 à 3 min par côté, jusqu'à ce que la **dinde** soit doré foncé. Retirer la poêle du feu, puis disposer la **dinde** sur une plaque à cuisson non recouverte. Rôtir au **centre** du four de 12 à 14 min, jusqu'à ce qu'elle soit entièrement cuite**. Utiliser la même poêle pour cuire les **pommes** à l'étape 4.

6 | Terminer et servir

+ Ajouter | Portions de poitrine de dinde

Trancher finement la **dinde**. Garnir les **sandwichs** de **dinde** au moment de les assembler.

* 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 le porc et la volaille jusqu'à ce que leurs températures internes atteignent au moins 71 °C (160 °F) et 74 °C (165 °F), respectivement. Le temps de cuisson peut varier selon la taille.