

Sandwichs moelleux au brie fondu et aux pommes

avec oignons caramélisés et salade mixte

Végé

25 minutes





Protéine personnalisable Ajouter



(Changer)

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 🎥













Pomme Gala

125 g | 250 g





Oignon jaune



Pain à sandwich

1 2

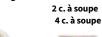




Bébés épinards



56 g | 113 g









salade 28 g | 28 g



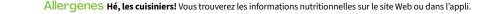


Moutarde de Dijon 1 c. à soupe

2 c. à soupe



Tartinade de figues 2 c. à soupe 4 c. à soupe



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.





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 ½ 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 glaçage 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.



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 (½ po).
- Couper le **brie** en tranches de 0,5 cm (1/4 po).
- Dans un grand bol, ajouter le reste du glaçage balsamique et ½ c. à soupe (1 c. à soupe) d'huile.
 Saler et poivrer, puis bien mélanger en fouettant.



Cuire les pommes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter ½ c. à soupe (1 c. à soupe) de beurre, puis tournoyer la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter les trois quarts des pommes, puis saupoudrer de ¼ c. à thé (½ 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.



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!)



Assembler et griller les sandwichs

🕂 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.)



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 figues, 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.

* 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.

Unités de mesure à chaque étape 2 personnes 4 personnes Ingrédient

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 ½ 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 doré. 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 sandwichs

🕂 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 sandwichs

🚹 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.

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