



Sandwichs à la saucisse super rapides

avec mozzarella et poivrons

10 minutes

Changer



Dinde hachée
250 g | 500 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)



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



Jeunes 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 les **poivrons** 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** et les **poivrons** soient enrobés.

3



Assembler les sandwiches à la saucisse

- Assembler les **sandwichs** 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 **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**
chaque étape 2 personnes 4 personnes Ingrédients

Si vous avez commandé 6 portions, triplez les quantités de la recette pour 2 portions. Il se peut que vous ayez besoin de cuire en plusieurs étapes ou d'utiliser des plats de cuisson plus grands. À noter : De plus grandes quantités peuvent correspondre à des temps de cuisson plus longs, il faut donc suivre les indications visuelles et de température.

2 | Cuire la garniture de dinde

[Changer](#) | **Dinde hachée**

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