



# Pains plats à la saucisse italienne et au pesto

## avec salade du jardin au vinaigre balsamique

Familiale

25 à 35 minutes

Changer



Boeuf haché

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://hellofresh.ca)



Saucisse italienne douce, sans boyau  
250 g | 500 g



Poudre d'ail  
1 c. à thé | 2 c. à thé



Oignon jaune, haché  
56 g | 113 g



Pesto au basilic  
¼ tasse | ½ tasse



Mozzarella, râpée  
¾ tasse | 1 ½ tasse



Parmesan, râpé grossièrement  
¼ tasse | ½ tasse



Pain plat  
2 | 4



Mélange printanier  
56 g | 113 g



Tomate  
1 | 2



Croûtons  
28 g | 56 g



Glaçage balsamique  
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



### Cuire la saucisse et les oignons

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

🔄 Changer | **Bœuf haché**

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **oignons** et la **saucisse**.
- Cuire de 4 à 5 min, en défaisant la **saucisse** en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée\*\*.
- Égoutter l'excédent de **gras** avec précaution et le jeter.
- Assaisonner de **poudre d'ail**, puis **saler** et **poivrer**. Poursuivre la cuisson pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **poudre d'ail** dégage son arôme.

4



### Préparer la vinaigrette

- Dans un grand bol, ajouter la **moitié** du **glaçage balsamique** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**.
- **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.

2



### Préparer les pains plats

- Entre-temps, couper la **tomate** en deux sur la longueur. Trancher finement la **moitié** de la **tomate** en demi-lunes, puis couper le **reste** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Disposer les **pains plats** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson recouvertes de papier parchemin pour 4 pers.)
- Étendre le **pesto** sur les **pains plats**. (**CONSEIL** : Enlever l'excès d'huile sur le dessus du pesto, si désiré.)

5



### Assembler la salade

- Dans le grand bol contenant la **vinaigrette**, ajouter le **reste** des **tomates**, les **croûtons** et le **mélange printanier**, puis remuer pour enrober.

3



### Assembler et gratiner les pains plats

- Parsemer les **pains plats** de la **moitié** de la **mozzarella**, puis garnir du **mélange de saucisse** et d'**oignons**.
- Garnir des **tranches de tomates**, puis parsemer de **parmesan** et du **reste** de la **mozzarella**.
- Rôtir les **pains plats** assemblés dans le **bas** du four de 8 à 10 min, en déplaçant la plaque dans le **haut** du four à mi-cuisson, jusqu'à ce que les bords des **pains** soient dorés. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., cuire dans le bas et dans le haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

6



### Terminer et servir

- Couper les **pains plats** en deux.
- Répartir les **pains** et la **salade** dans les assiettes.
- Arroser les **pains** du **reste** du **glaçage balsamique**.

## 1 | Cuire le bœuf et les oignons

🔄 Changer | **Bœuf haché**

Si vous avez choisi le **bœuf**, le 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).