

# Pains plats à la saucisse grillée avec poivrons

Barbecue

Épicée (au goût)

30 minutes



Saucisse italienne  
douce, sans boyau



Pain plat



Poivron vert



Tomate Roma



Persil



Base de sauce  
tomate



Mozzarella, râpée



Vinaigre balsamique



Purée d'ail



Flocons de piment



Mélange printanier

BONJOUR SAUCISSE ITALIENNE

Ce délicieux mélange de saucisse de porc est assaisonné de fenouil!

## D'abord

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Huiler légèrement la grille du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 205 °C (400 °F) à feu moyen.

Unités de mesure à chaque étape	1 c. à soupe	(2 c. à soupe)	d'huile
	2 personnes	4 personnes	Ingrédient

## Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, grand bol, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Saucisse italienne douce, sans boyau	250 g	500 g
Pain plat	2	4
Poivron vert	200 g	400 g
Tomate Roma	80 g	160 g
Persil	7 g	7 g
Base de sauce tomate	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Vinaigre balsamique	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Flocons de piment 🌶️	1 c. à thé	1 c. à thé
Mélange printanier	56 g	113 g
Sucre*	1 c. à thé	2 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

## 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.*

## Nous joindre

Appelez-nous | (855) 272-7002  
HelloFresh.ca

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



### Préparer

- Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Couper la **tomate** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Hacher grossièrement le **persil**.
- Dans un petit bol, ajouter la **base de sauce tomate**, la **purée d'ail** et ½ c. à thé (1 c. à thé) de **sucre**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



### Assembler les pains plats

- Étendre uniformément le **mélange de sauce tomate** sur les **pains plats**.
- Garnir de **fromage** et du **mélange de saucisse et poivrons**.
- Transférer avec précaution les **pains plats** sur la grille. Refermer le couvercle, puis réduire à feu doux. Cuire de 4 à 7 min, jusqu'à ce que les **tranches inférieures des pains plats** soient grillées et que le **fromage** fonde. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Remettre les **pains plats** sur la plaque.
- Laisser reposer de 2 à 3 min.



### Cuire la saucisse et les poivrons

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter ½ c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**, puis la **saucisse** et la **moitié des poivrons**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant la **saucisse** en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée\*\*.
- **Saler** et **poivrer**.
- Transférer la **saucisse** et les **poivrons** dans un bol moyen.
- Sur un plateau près du **barbecue**, disposer le **mélange de saucisse**, le **mélange de sauce tomate** et le **fromage!** (**REMARQUE** : Ce sont vos garnitures.)



### Assembler la salade

- Dans un grand bol, ajouter le **vinaigre**, ½ c. à thé (1 c. à thé) de **sucre** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter les **tomates**, le **mélange printanier** et le **reste des poivrons**. Bien mélanger.



### Griller les pains plats

- Installer les garnitures, les **pains plats** et une plaque à cuisson non recouverte (2 plaques à cuisson) près du **barbecue**.
- Disposer les **pains plats** sur la grille du barbecue. Cuire d'un côté de 2 à 3 min, jusqu'à ce qu'ils soient grillés.
- Transférer les **pains plats** sur la plaque à cuisson, côté grillé vers le haut.



### Terminer et servir

- Couper les **pains plats** en quatre.
- Répartir les **pains plats** et la **salade** dans les assiettes. Parsemer de **persil**, puis de **flocons de piment**, si désiré.

**Le souper, c'est réglé!**