

Pains plats au brie et aux pommes et oignons caramélisés

avec sauce figue-moutarde

Végé

Rapido

25 minutes



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.



RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.
Si vous désirez ajouter de la protéine,
suivez les instructions au verso de
cette fiche!
Bonne cuisine!



Brie



Pain plat



Oignon jaune



Garniture de salade



Moutarde à l'ancienne



Sel d'ail



Poitrines de poulet



Pomme Gala



Mélange roquette et épinards



Tartinade de figues



Vinaigre de vin blanc

BONJOUR BRIE

Un fromage crémeux qui fait d'un simple pain plat un vrai délice!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

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, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, grand bol, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Brie	125 g	250 g
Poitrines de poulet	2	4
Pain plat	2	4
Pomme Gala	1	2
Oignon jaune	113 g	226 g
Mélange roquette et épinards	56 g	113 g
Garniture de salade	28 g	56 g
Tartinade de figues	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Moutarde à l'ancienne	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Vinaigre de vin blanc	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
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).

• 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.

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.



Préparer

- Évider, puis couper la **pomme** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Couper le **brie** en morceaux de 1,25 cm (½ po).

Si vous avez choisi d'ajouter les **poitrines de poulet**, sécher les **poitrines** avec un essuie-tout. **Saler** et **poivrer**. Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis le **poulet**. Cuire d'un côté de 6 à 7 min, jusqu'à ce que le **poulet** soit doré. Retourner, couvrir et poursuivre la cuisson de 6 à 7 min, jusqu'à ce qu'il soit complètement cuit**. Retirer la poêle du feu, puis laisser reposer le **poulet** de 3 à 5 min sur une planche à découper. Réutiliser la poêle pour cuire les **pommes** et les **oignons** à l'étape 2.



Assembler les pains plats

- Garnir les **pains plats** d'**oignons** et de **pommes caramélisés**, et de **brie**.
- Griller les **pains plats** au **centre** du four de 2 à 3 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants, et que le **brie** fonde. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., griller au centre du four, une plaque à cuisson à la fois.) (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

Trancher finement le **poulet**. Garnir les **pains plats** de **poulet**. Suivre le reste des instructions comme indiqué.



Caraméliser les pommes et les oignons

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis les **pommes** et les **oignons**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent légèrement.
- Ajouter **½ c. à thé** (1 c. à thé) de **sel d'ail**, **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **sucre** et **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) d'**eau**. Réduire à feu moyen. Poursuivre la cuisson de 4 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que l'**eau** s'évapore et que les **pommes** et les **oignons** soient doré foncé.
- Retirer la poêle du feu.



Préparer la sauce

- Dans un petit bol, ajouter la **moitié** de la **tartinade de figues** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**eau**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



Assaisonner les pains plats

- Entre-temps, disposer les **pains plats** sur une plaque à cuisson non recouverte. Badigeonner de **½ c. à soupe** d'**huile** et assaisonner de **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel d'ail**. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., utiliser 2 plaques à cuisson avec ½ c. à soupe d'huile chacune.)



Assembler la salade et servir

- Dans un grand bol, ajouter le **reste** de la **tartinade de figues**, **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) de **vinaigre** et **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**. **Poivrer** et assaisonner de **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel d'ail**, puis bien mélanger en fouettant.
- Dans le bol contenant la **vinaigrette**, ajouter le **mélange roquette et épinards**. Bien mélanger.
- Arroser les **pains plats** d'un **filet** de **sauce figues-moutarde**.
- Couper les **pains plats** en quartiers et les répartir dans les assiettes. (**CONSEIL** : Garnir les pains plats d'un peu de salade, si désiré.)
- Servir la **salade** en accompagnement et couronner de **garniture de salade**.

Le souper, c'est réglé!