

Salade de brie et de pommes

avec vinaigrette miel-bleuets

Faible en glucides

Rapido

25 minutes



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



Brie



Mélange printanier



Noix de Grenoble, hachées



Confiture de bleuets



Miel



Pomme Gala



Mini concombre



Pain ciabatta



Vinaigre balsamique

BONJOUR BRIE

Un fromage crémeux qui rehausse les salades!

D'abord

Avant de commencer, 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

Grande poêle antiadhésive, cuillères à mesurer, grand bol, fouet, bol moyen

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Brie	125 g	250 g
Mélange printanier	113 g	227 g
Noix de Grenoble, hachées	28 g	56 g
Confiture de bleuets	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Miel	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Pomme Gala	1	2
Mini concombre	66 g	132 g
Pain ciabatta	1	2
Vinaigre balsamique	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Huile*		

Sel et poivre*

* Essentiels à avoir à la maison

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.



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

Nous rejoindre

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

    @HelloFreshCA

1



Préparer

- Couper le **concombre** en morceaux de 0,5 cm (1/4 po).
- Couper le **brie** en morceaux de 0,5 cm (1/4 po).
- Évider, puis couper la **pomme** en tranches de 0,5 cm (1/4 po).

2



Fouetter la vinaigrette

- Dans un grand bol, ajouter le **miel**, la **confiture de bleuets**, le **vinaigre** et **1 1/2 c. à soupe** (3 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Réserver.

3



Griller les noix de Grenoble

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter les **noix de Grenoble** à la poêle sèche. Griller de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **noix de Grenoble** soient dorées. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Transférer dans une assiette.

4



Préparer les croûtons

- Couper la **ciabatta** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Dans un bol moyen, ajouter les **morceaux de ciabatta** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis mélanger pour enrober.
- Chauffer la même grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter les **morceaux de ciabatta**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que tous les côtés soient dorés.
- Transférer dans une assiette.

5



Terminer et servir

- Dans le grand bol contenant la **vinaigrette**, ajouter les **concombres**, les **pommes**, le **mélange printanier** et les **croûtons**. Bien mélanger.
- Répartir la **salade** dans les bols.
- Garnir de **brie** et de **noix de Grenoble**.

Le souper, c'est réglé!