

# Sandwich au haloumi et pesto

avec mayo au basilic et quartiers de patates douces

Végé

35 minutes



Haloumi



Pain artisan



Patate douce



Romarin



Mélange printanier



Tomate Roma



Pesto au basilic



Mayonnaise

BONJOUR HALOUMI

*Ce fromage à griller à la texture ferme et au goût salé fond très lentement!*

## D'abord

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

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

## Matériel requis

2 plaques à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, papier parchemin, petit bol, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Haloumi	200 g	400 g
Pain artisan	2	4
Patate douce	340 g	680 g
Romarin	1 branche	2 branches
Mélange printanier	28 g	56 g
Tomate Roma	80 g	160 g
Pesto au basilic	¼ tasse	½ tasse
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 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.*

## Nous rejoindre

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

    @HelloFreshCA

1



### Rôtir les quartiers de patates douces

- Détacher les **feuilles de romarin** de la branche, puis en émincer **1 c. à thé** (2 c. à thé).
- Éplucher, puis couper les **patates douces** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **patates douces** de **1 c. à soupe d'huile**, puis parsemer du **romarin**. (**REMARQUE** : 2 plaque à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.) **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 22 à 24 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **patates douces** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

4



### Griller les pains

- Entre-temps, couper les **pains** en deux, puis les disposer, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson non recouverte.
- Griller dans le **haut** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

2



### Préparer et faire la mayo au basilic

- Entre-temps, couper l'**haloumi** en tranches de 0,5 cm (¼ po). Rincer l'**haloumi** à l'**eau froide**, puis l'ajouter dans un bol moyen. Couvrir d'**eau froide**. Laisser tremper pendant 5 min. Rincer à nouveau à l'**eau froide**, puis sécher avec un essuie-tout.
- Couper la **tomate** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Dans un petit bol, mélanger le **pesto** et la **mayonnaise**. Réserver.

5



### Terminer et servir

- Étendre un peu de **mayo au basilic** sur les **pains**.
- Garnir les **tranches de pain inférieures** de **mélange printanier**, d'**haloumi** et de **tomates**. Refermer les **sandwichs**.
- Répartir les **sandwichs** et les quartiers de **patates douces** dans les assiettes. Servir avec le **reste** de la **mayo au basilic** comme trempette.

3



### Cuire l'haloumi

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter l'**haloumi** à la poêle sèche. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle; pour 4 pers., cuire en plusieurs étapes)
- Cuire de 1 à 2 min par côté, jusqu'à ce que l'**haloumi** soit doré.

Le souper, c'est réglé!