

# Sandwichs fromagés au brie et moutarde aux canneberges

avec salade de pommes et de radis

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



Portions de poitrine  
de dinde



Pain brioché



Pomme Gala



Mélange printanier



Radis



Noix de Grenoble,  
hachées



Tartinade de  
canneberges



Moutarde à  
l'ancienne



Vinaigre de vin blanc

BONJOUR BRIE

*Un fromage crémeux qui rehausse n'importe quel sandwich!*

## 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	1 c. à soupe (2 c. à soupe)		d'huile Ingrédient
	2 personnes	4 personnes	

## Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, grand bol, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Brie	125 g	250 g
Portions de poitrine de dinde	340 g	680 g
Pain brioché	2	4
Pomme Gala	1	2
Mélange printanier	56 g	113 g
Radis	3	6
Noix de Grenoble, hachées	28 g	56 g
Tartinade de canneberges	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Moutarde à l'ancienne	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	1 c. à thé	2 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

## 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.



### 1 Préparer

- Éviter la **pomme**, puis la couper en tranches de 0,5 cm (1/4 po). Couper la **moitié** des **tranches en bâtonnets** de 0,5 cm (1/4 po).
- Couper les **radis** en deux, puis en fines demi-lunes.
- Couper le **brie** en tranches de 0,5 cm (1/4 po).
- Dans un petit bol, combiner la **tartinade de canneberges** et la **moitié** de la **moutarde**. (**REMARQUE** : C'est votre tartinade pour les sandwiches.)

Si vous avez choisi d'ajouter les **portions de dinde**, les sécher avec un essuie-tout. **Saler et poivrer**. Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis la **dinde**. Cuire de 3 à 4 min par côté, jusqu'à ce qu'elle soit dorée et entièrement cuite. Transférer dans une assiette et couvrir pour garder chaud. Essuyer la poêle avec précaution. Réduire à feu moyen et réutiliser la poêle pour cuire les **noix** à l'étape 2.



### 4 Assembler les sandwiches

- Couper les **pains** en deux. Les disposer sur une plaque à cuisson non recouverte, côté coupé vers le haut.
- Étendre le **mélange moutarde et canneberges** sur les **pains**.
- Garnir les **tranches de pain inférieures** de **tranches de pommes**, puis de **brie**. Cuire au **centre** du four de 3 à 5 min, jusqu'à ce que le **brie** fonde.



### 2 Griller les noix de Grenoble

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter les **noix de Grenoble** à la poêle sèche. Griller de 4 à 5 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **noix de Grenoble** soient dorées. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Retirer du feu. Transférer les **noix de Grenoble** dans une assiette.



### 5 Assembler la salade

- Dans un grand bol, ajouter le **vinaigre**, le **reste** de la **moutarde**, **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **sucre** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger en fouettant. (**REMARQUE** : C'est votre vinaigrette.)
- Ajouter le **mélange printanier**, les **bâtonnets de pomme** et les **radis**. Bien mélanger. **Saler et poivrer**.



### 3 Cuire les pommes

- Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, puis tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter les **tranches de pomme**. Cuire de 1 à 2 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **tranches de pomme** soient bien chaudes.
- Retirer du feu. Transférer les **pommes** dans une assiette. Essuyer la poêle avec précaution.



### 6 Terminer et servir

- Refermer les **sandwichs**, puis les couper en deux.
- Répartir les **sandwichs fromagés** et la **salade** dans les assiettes.
- Parsemer la **salade** de **noix de Grenoble**.

Le souper, c'est réglé!