

Sandwichs moelleux au brie fondu et aux pommes avec oignons caramélisés et salade mixte

Végé

Rapido

25 minutes



RECETTE PERSONNALISÉE

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



Brie



Pomme Gala



Pain à sandwich



Glaçage balsamique



Tomate Roma



Tartinade de figues



Steak de haut de
surlonge



Oignon rouge



Bébés épinards



Garniture de salade



Moutarde de Dijon

BONJOUR GARNITURE DE SALADE

Un délicieux mélange de fèves de soja, de graines de citrouille, de graines de tournesol et de canneberges séchées!

D'abord

- Avant de commencer, sortir du frigo 2 c. à soupe de beurre (doubler la qté pour 4 pers.) et le laisser atteindre une température ambiante.
- Préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, casserole moyenne, grand bol, papier parchemin, fouet, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Brie	125 g	250 g
Steak de haut de surlonge	285 g	570 g
Pomme Gala	1	2
Oignon rouge	113 g	226 g
Pain à sandwich	2	4
Bébés épinards	56 g	113 g
Glaçage balsamique	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Garniture de salade	28 g	28 g
Tomate Roma	80 g	160 g
Moutarde de Dijon	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Tartinade de figues	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Beurre non salé*	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Pour un steak mi-saignant, cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne 63 °C (145 °F). Le degré de cuisson peut varier selon la taille du steak.

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 soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous rejoindre

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

    @HelloFreshCA



Caraméliser les oignons

- Chauffer une casserole moyenne à feu moyen.
- Entre-temps, peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,3 cm (1/8 po).
- Ajouter à la casserole chaude **½ c. à soupe de beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **oignons**. (**REMARQUE** : Ne pas utiliser le beurre ramolli à cette étape; le conserver pour les pains à l'étape 3.) Cuire de 5 à 7 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient dorés.
- Réduire à feu moyen-doux, puis ajouter la **moitié du glaçage balsamique**. **Saler et poivrer**. Poursuivre la cuisson de 4 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient doré foncé. Retirer la casserole du feu.

Si vous avez choisi d'ajouter le **steak**, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Sécher les **steaks** avec un essuie-tout, puis **saler et poivrer**. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** à la poêle (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **steaks**. Saisir de 1 à 2 min par côté, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Retirer la poêle du feu, puis transférer les **steaks** sur une plaque à cuisson. Rôtir dans le **haut** du four de 5 à 8 min ou jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée.** Bien essuyer la poêle et la réutiliser pour faire cuire les **pommes** à l'étape 3. Attendre que les **steaks** soient cuits avant de griller les pains.



Préparer

- Entre-temps, couper les **pains** en deux.
- Évider, puis couper la **pomme** en tranches de 0,5 cm (1/4 po).
- Couper la **tomate** en morceaux de 1,25 cm (1/2 po).
- Couper le **brie** en tranche de 0,5 cm (1/4 po).
- Dans un grand bol, ajouter le **reste du glaçage balsamique** et **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.). **Saler et poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.



Cuire les pommes et griller les tranches de pain inférieures

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe de beurre** (doubler la qté pour 4 pers.) et tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter les **trois quarts des pommes**, puis les saupoudrer de **¼ c. à thé de sucre** (doubler la qté pour 4 pers.) Cuire de 1 à 2 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le tout soit bien chaud.
- Transférer les **pommes** dans une assiette pour refroidir.
- Entre-temps, étendre **2 c. à soupe de beurre ramolli** (doubler la qté pour 4 pers.) sur le côté coupé des **pains**.
- Disposer les **tranches de pain inférieures** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, côté coupé vers le haut. Réserver les **tranches de pain supérieures**.
- Griller les **tranches de pain inférieures** dans le **haut** du four de 3 à 5 min, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



Assembler et griller les sandwiches

- Étendre la **moutarde** sur les **tranches de pain inférieures** grillées. Garnir de **pommes chaudes**, d'**oignons caramélisés**, puis de **brie**.
- Disposer les **tranches inférieures assemblées** et les **tranches de pain supérieures beurrées**, côté coupé vers le haut, sur la même plaque à cuisson recouverte de papier parchemin.
- Griller dans le **haut** du four de 3 à 5 min, jusqu'à ce que le **brie** ait légèrement fondu. (**CONSEIL** : Pour que le brie fonde plus, continuer à griller jusqu'à l'obtention de la texture désirée.)



Terminer et servir

- Entre-temps, ajouter les **épinards**, les **tomates** et le **reste des pommes** dans le grand bol contenant la **vinaigrette**. Bien mélanger.
- Lorsque le **brie** aura légèrement fondu, étendre la **tartinade de figues** sur les **tranches de pain supérieures**, puis refermer les sandwiches. Couper en deux sur la largeur, si désiré.
- Répartir les **sandwichs** et la **salade** dans les assiettes. Parsemer la **salade de garniture de salade**.

Trancher finement les **steaks**. Garnir les **tranches de pain inférieures** avec les tranches de **steak** avant de refermer les **sandwichs**.