

# 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 ajouter de la protéine,  
suivez les instructions au verso de  
cette fiche!  
Bonne cuisine!



Brie



Steak de bœuf



Pomme Gala



Oignon jaune



Pain à sandwich



Bébés épinards



Glaçage balsamique



Garniture de salade



Tomate Roma



Moutarde de Dijon



Tartinade de figues

## BONJOUR GARNITURE DE SALADE

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

## D'abord

- Avant de commencer, sortir du frigo 2 c. à soupe (4 c. à soupe) de beurre et le laisser atteindre une température ambiante.
- 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
	2 personnes	4 personnes	ingrédient

## 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 bœuf	285 g	570 g
Pomme Gala	1	2
Oignon jaune	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

\*\* Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 63 °C (145 °F) (pour un steak médium-saignant). 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.



### 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 (1 c. à soupe) de **beurre**, puis les **oignons**. (**REMARQUE** : Ne pas utiliser le beurre ramolli à cette étape ni à l'étape 3; le conserver pour l'étape 4.) 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 (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **steaks**. Saisir de 1 à 2 min par côté, puis transférer 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.



### Griller les tranches de pain inférieures

- Entre-temps, étendre 2 c. à soupe (4 c. à soupe) de **beurre ramolli** 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 que les pains soient chauds. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



### 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 (1 c. à soupe) d'**huile**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.



### 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.)



### Cuire les pommes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter ½ c. à soupe (1 c. à soupe) de **beurre**, puis tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter les **trois quarts** des **pommes**, puis les saupoudrer de ¼ c. à thé (½ c. à thé) de **sucre**. 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.



### 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** de **steak** avant de refermer les **sandwichs**.