



Sandwichs moelleux au brie fondu et aux pommes

avec oignons caramélisés et salade mixte

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 les poitrines de poulet, suivez les instructions au verso de cette fiche!
Bonne cuisine!



Brie



Poitrines de poulet



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	Ingédient

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
Poitrines de poulet	2	4
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

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

† L'emballage sous vide garantit une fraîcheur maximale des aliments, mais peut légèrement faire changer leur couleur et leur donner une odeur plus prononcée. Chaque aliment retrouvera son état d'origine 3 min après l'ouverture de l'emballage.

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.



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 tranches 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.

Si vous avez choisi d'ajouter le **poulet**, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Sécher le **poulet** avec un essuie-tout, puis **saler et poivrer**. Ajouter ½ c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **poulet**. Saisir de 1 à 2 min par côté, puis transférer sur une plaque à cuisson. Rôtir dans le **haut** du four de 8 à 10 min, ou jusqu'à ce que le poulet soit entièrement cuit**. Bien essuyer la poêle et la réutiliser pour faire cuire les **pommes** à l'étape 3.



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 **sandwichs**. 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 le **poulet**. Garnir les **tranches de pain inférieures** avec les **tranches de poulet** avant de refermer les **sandwichs**.