

# Sandwichs ouverts aux champignons fromagés avec confiture d'oignons balsamique et quartiers de pommes de terre

Végé

35 minutes

+ Ajouter



Poitrines de poulet  
2 | 4

Protéine personnalisable

+ Ajouter

○ Changer

ou

×2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page [hellofresh.ca](https://hellofresh.ca)



Pomme de terre  
Russet  
2 | 4



Champignons  
227 g | 454 g



Oignon rouge  
1 | 2



Ciboulette  
7 g | 14 g



Mozzarella, râpée  
3/4 tasse | 1 1/2 tasse



Glaçage  
balsamique  
2 c. à soupe |  
4 c. à soupe



Pain ciabatta  
2 | 4



Mayonnaise  
4 c. à soupe |  
8 c. à soupe



Échalotes frites  
28 g | 56 g



Moutarde à  
l'ancienne  
1 c. à soupe |  
2 c. à soupe



Garlic Spread  
2 c. à soupe |  
4 c. à soupe

**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, des sulfites, des noix et du blé.

1



### Rôtir les quartiers de pommes de terre

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

- Couper les **potatoes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Fondre la **tartinade à l'ail** dans un petit bol allant au micro-ondes ou une petite poêle à feu doux.
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes de terre** de la moitié de la **tartinade à l'ail**, puis remuer pour enrober. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson pour 4 pers.)
- Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes de terre** 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



### Préparer les oignons au glaçage balsamique

- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis les **oignons**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent.
- Ajouter le **glaçage balsamique**, la **moutarde**, **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) d'**eau** et **2 c. à thé** (4 c. à thé) de **sucrose**.
- Poursuivre la cuisson de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'une partie du **liquide** s'évapore et que les **oignons** aient la consistance d'une confiture. (**CONSEIL** : Utiliser une fourchette pour défaire les oignons.) **Saler** et **poivrer**.

2



### Préparer et cuire les champignons

- Entre-temps, trancher finement les **champignons**.
- Emincer la **ciboulette**.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter le **reste** de la **tartinade à l'ail**, puis les **champignons**. Cuire de 5 à 6 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **champignons** ramollissent. **Poivrer**.
- Retirer la poêle du feu. Transférer dans une assiette, puis couvrir pour garder chaud.

5



### Griller les pains

- Entre-temps, couper les **pains** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, sur une autre plaque à cuisson recouverte de papier parchemin.
- 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!)

3



### Terminer la préparation

+ Ajouter | Poitrines de poulet

- Peler, puis couper l'**oignon** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Dans un petit bol, ajouter la **mayonnaise** et la **moitié** de la **ciboulette**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.

6



### Terminer et servir

+ Ajouter | Poitrines de poulet

- Étendre la **confiture d'oignons balsamique** sur les **pains**. Garnir de **champignons** et de **fromage**. Remettre dans le **haut** du four et griller de 5 à 6 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.
- Répartir les **sandwichs ouverts aux champignons fromagés** et les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes.
- Parsemer les **sandwichs d'échalotes frites** et du **reste** de la **ciboulette**.
- Servir la **mayo à la ciboulette** comme trempette.

## 3 | Terminer la préparation

+ Ajouter | Poitrines de poulet

Si vous avez ajouté les **poitrines de poulet**, les sécher avec un essuie-tout. **Saler** et **poivrer**. Chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen. Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **poulet**. Poêler de 6 à 7 min d'un côté, jusqu'à ce qu'il soit doré. Retourner le **poulet**, puis cuire à couvert de 6 à 7 min, jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit\*\*.

Transférer sur une planche à découper et réserver. Essuyer la poêle avec précaution. Utiliser la même poêle pour cuire les **oignons au glaçage balsamique** à l'étape 4.

## 6 | Terminer et servir

+ Ajouter | Poitrines de poulet

Trancher finement le **poulet**. Étendre la **confiture d'oignons balsamique** sur les **pains**. Garnir de **champignons**, de **poulet** et de **fromage**. Remettre dans le **haut** du four et griller de 5 à 6 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.

\* 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.

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



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.