



Tartines fondantes aux champignons

avec confiture d'échalotes et de tomates, mayo au basilic et patate douce

VÉGÉ

30 minutes



Patate douce, en frites



Champignon portobello



Tomate Roma



Aneth



Fromage mozzarella, râpé



Échalote



Vinaigre balsamique



Petit pain ciabatta



Mayonnaise

BONJOUR CONFITURE À LA TOMATE!

Les tomates, l'échalote et le vinaigre balsamique s'allient pour former un succulent condiment!

Bon départ

Avant de commencer, préchauffer le four à 425 °F, puis laver et sécher tous les aliments.

Sortez

2 plaques à cuisson, grande poêle antiadhésive, cuillères à mesurer, papier parchemin, petit bol

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Patate douce, en frites	340 g	680 g
Champignon portobello	2	4
Tomate Roma	160 g	320 g
Aneth	7 g	7 g
Fromage mozzarella, râpé	½ tasse	1 tasse
Échalote	50 g	100 g
Vinaigre balsamique	1 c. à table	2 c. à table
Petit pain ciabatta	2	4
Mayonnaise	¼ tasse	½ tasse
Beurre non salé*	1 c. à table	2 c. à table
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

Nous joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



1. RÔTIR LES PATATES DOUCES

Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **patates douces** de **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers). **Saler et poivrer**. Rôtir sur la grille du **haut** en retournant à mi-cuisson jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 20 à 22 min.



4. PRÉPARER LA CONFITURE

Réserver les **champignons** dans une assiette et couvrir de papier d'aluminium pour garder chaud. Dans la même poêle à feu moyen, ajouter **½ c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis les **échalotes**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils ramollissent, de 2 à 3 min. Ajouter les **tomates** et le **vinaigre**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce que les **tomates** se défassent et qu'une **sauce** se forme, de 4 à 5 min. **Saler et poivrer**.



2. PRÉPARATION

Pendant que les **patates** rôtissent, détacher les **pieds** des **champignons**. Couper les **chapeaux** et les **pieds** en tranches de 1,25 cm (½ po). Couper les **tomates** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Hacher finement l'**aneth**. Peler les **échalotes**, puis les émincer.



5. GRILLER LES PAINS

Pendant que la **confiture** cuit, couper les **pains** en deux, puis les disposer, côté coupé vers le haut, sur une autre plaque à cuisson. Griller au **centre** du four jusqu'à ce qu'ils soient brun doré, de 3 à 4 min. (**ASTUCE**: attention de ne pas le brûler!) Dans un petit bol, mélanger la **mayo** et **la moitié** de l'**aneth**.



3. CUIRE LES CHAMPIGNONS

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis les **champignons**. Cuire en remuant souvent jusqu'à ce qu'ils soient brun doré, de 5 à 6 min. Ajouter **1 c. à table de beurre** (doubler pour 4 pers) et faire fondre en remuant, 1 min.



6. FINIR ET SERVIR

Badigeonner les **pains** de **mayo à l'aneth**, puis garnir de **confiture**, de **champignons** et de **mozzarella**. Remettre au four et griller jusqu'à ce que le **fromage** fonde, de 5 à 6 min. Répartir les **tartines** et les **patates douces** dans les assiettes. Saupoudrer **du reste** d'**aneth**.

Le souper, c'est réglé!