

Sandwich au haloumi grillé

avec mayo au basilic et quartiers de pommes de terre

Végé

30 Minutes



Fromage haloumi



Pains artisans



Pomme de terre
Russet



Romarin



Mélange printanier



Tomate Roma



Pesto de basilic



Mayonnaise

BONJOUR HALOUMI!

Un fromage à griller à la texture ferme et au goût salé!

D'ABORD

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

Matériel requis

Grande poêle antiadhésive, papier parchemin, 2 plaques à cuisson, petit bol, essuie-tout, cuillères à mesurer

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Fromage haloumi	200 g	400 g
Pains artisans	2	4
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Romarin	1 branche	1 branche
Mélange printanier	28 g	56 g
Tomate Roma	80 g	160 g
Pesto de basilic	¼ tasse	½ tasse
Mayonnaise	2 c. à table	4 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



Faire rôtir les pommes de terre

Hacher finement **1 c. à thé de feuilles de romarin** (doubler la quantité pour 4 personnes). Couper les **potatoes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes de terre** de **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis saupoudrer de **romarin**. **Saler** et **poivrer**. Rôtir au **centre** du four jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 25 à 28 min.



Faire griller les pains artisans

Pendant que le **haloumi** cuit, couper les **pains artisans** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, sur une autre plaque à cuisson. Faire rôtir sur la grille du **haut** jusqu'à ce qu'ils soient brun doré, de 4 à 6 min. (**CONSEIL** : Attention de ne pas les brûler!)



Préparer

Pendant que les **potatoes de terre** rôtissent, couper la **tomate** en rondelles. Couper le **haloumi** en tranches de 0,5 cm (¼ po). Rincer le **haloumi** à l'**eau froide**, puis le sécher avec un essuie-tout. Dans un petit bol, mélanger le **pesto** et la **mayo**. Réserver.



Terminer et servir

Badigeonner les **pains artisans** de **mayo**, puis garnir de **mélange printanier**, de **haloumi** et de **tomate**. Répartir dans les assiettes et servir avec les **quartiers de pommes de terre**.

Le souper, c'est réglé!



Faire cuire le haloumi

Dans une grande poêle antiadhésive sèche à feu moyen-élevé, ajouter le **haloumi**. Faire cuire jusqu'à ce qu'il soit brun doré, de 1 à 2 min par côté (**REMARQUE** : Faire cuire en 2 étapes pour 4 personnes).