



SANDWICH AU HALOUMI GRILLÉ

avec mayo au basilic et quartiers de pommes de terre

VÉGÉ



BONJOUR HALOUMI

Le parfait fromage à griller en raison de son point de fusion plus haut que la moyenne!

TEMPS: 30 MIN



Pomme de terre à chair jaune



Romarin



Pain à hamburger



Fromage haloumi



Mélange printanier



Tomate Roma



Pesto de basilic



Mayonnaise

SORTEZ

- Plaques à cuisson (2)
- Grande poêle antiadhésive
- Papier parchemin
- Sel et poivre
- Petit bol
- Huile d'olive ou de canola
- Cuillères à mesurer
- Essuie-tout

INGRÉDIENTS

2 pers | 4 pers

- Pomme de terre à chair jaune 300 g | 600 g
- Romarin 7 g | 7 g
- Pain à hamburger 1,2,3 2 | 4
- Fromage haloumi 2 200 g | 400 g
- Mélange printanier 56 g | 56 g
- Tomate Roma 80 g | 160 g
- Pesto de basilic 2,5 4 c. à table | 4 c. à table
- Mayonnaise 3,6,9 2 c. à table | 4 c. à table

ALLERGENS | ALLERGÈNES

Some ingredients are produced in a facility that also processes lait, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.

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

- 0 Fish/Poisson
- 1 Wheat/Blé
- 2 Lait/Lait
- 3 Egg/Oeuf
- 4 Soy/Soja
- 5 Tree Nut/Noix
- 6 Mustard/Moutarde
- 7 Peanut/Cacahuète
- 8 Sesame/Sésame
- 9 Sulphites/Sulfites
- 10 Crustacean/Crustacé
- 11 Shellfish/Fruit de Mer

*Wash and dry all produce.



BON DÉPART

Préchauffer le four à **450 °F** (pour rôtir les pommes de terre et griller les pains). Commencer à cuisiner lorsque le four est à la bonne température!



1 RÔTIR LES POMMES DE TERRE

Laver et sécher tous les aliments.*

Hacher finement **1 c. à thé** de **feuilles de romarin** (doubler pour 4 pers). Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** 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.



4 GRILLER LES PAINS

Entre-temps, couper les **pains** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, sur une autre plaque à cuisson. Griller sur la grille du **haut** jusqu'à ce qu'ils soient brun doré, de 4 à 6 min. (**ASTUCE:** attention de ne pas les brûler!)



2 PRÉPARATION

Entre-temps, couper la **tomate** en rondelles de 0,5 cm (¼ po). Couper le **haloumi** en tranches de 0,5 cm (¼ po). Rincer le **haloumi** à l'**eau froide** et le sécher avec un essuie-tout. Dans un petit bol, mélanger le **pesto de basilic** et la **mayonnaise**. Réserver.



5 FINIR ET SERVIR

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



3 CUIRE LE HALOUMI

Dans une grande poêle antiadhésive sèche à feu moyen-élevé, ajouter les **tranches de haloumi**. Cuire jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 1 à 2 min par côté. (**NOTE:** cuire le haloumi en 2 étapes pour 4 pers.)

LE MATCH PARFAIT!

La mayo au basilic accompagne parfaitement ce burger végétarien.