Herbed Parmesan Pinwheels

with Caramelized Onions

30 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 425°. Wash and dry all produce.

Bust out

Baking sheet, large non-stick pan, measuring spoons, parchment paper, 2 small bowls

Ingredients

	2 Person
Puff Pastry	340 g
Yellow Onion	113 g
White Cheddar Cheese, shredded	113 g
Garlic, cloves	2
Parmesan Cheese, shredded	¼ cup
Dijon Mustard	1 tbsp
Parsley and Thyme	14 g
Balsamic Vinegar	1 tbsp
Sugar*	1 tsp
Salt*	
Oil*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.

1

Prep

- Unroll **puff pastry**, discarding the wax paper, then place on a parchment-lined baking sheet. Place in the freezer.
- Peel, then cut **onion** into ¼-inch pieces.
- Strip **2 tsp thyme leaves** from stems, then finely chop.
- Finely chop **parsley**.
- Peel, then mince or grate **garlic**.

2

Caramelize onions

- Heat a large non-stick pan over medium heat.
- When hot, add **½ tbsp oil** (dbl for 4 ppl), then **onions**. Cook, stirring occasionally, until slightly softened, 3-4 min. Add **1 tsp sugar** and season with **salt**. Cook, stirring occasionally, until dark golden-brown, 4-6 min.
- Remove the pan from heat. Stir in **vinegar**, then transfer **onions** to a small bowl.

3

Make pinwheels

- Remove **puff pastry** from the freezer, then spread **Dijon** over top.
- Add **cheddar**, **Parmesan**, **garlic**, **thyme** and **half the parsley** to another small bowl, then stir to combine. Sprinkle **cheese mixture** over **pastry**, then top with **caramelized onions**.
- Working from the shorter side, roll **pastry** into a tight log. (NOTE: Make sure the seam of the log is lying flat against the baking sheet so **pastry** doesn't unravel.) Slice **pastry log** crosswise into **10 equal-sized pinwheels.**

4

Bake pinwheels and serve

- Arrange **pinwheels** on the baking sheet, leaving a 1 ½-inch gap between each.
- Bake in the **middle** of the oven until golden-brown, 18-22 min.
- When **pinwheels** are done, allow to cool on the baking sheet for 5 min before transferring to a plate.
- Sprinkle with **remaining parsley** before serving.

Roulés au parmesan et aux herbes

avec oignons caramélisés

30 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F). Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, grande poêle antiadhésive, cuillères à mesurer, papier parchemin, 2 petits bols

Ingrédients

	2 personnes
Pâte feuilletée	340 g
Oignon jaune	113 g
Cheddar blanc, râpé	113 g
Gousses d'ail	2
Parmesan, râpé	¼ tasse
Moutarde de Dijon	1 c. à soupe
Persil et thym	14 g
Vinaigre balsamique	1 c. à soupe
Sucre*	1 c. à thé
Sel*	
Huile*	

* Essentiels à avoir à la maison

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 soja, des sulfites, des noix et du blé.

1

Préparer

- Dérouler la **pâte feuilletée**, puis jeter le papier ciré. Disposer la **pâte** sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin. Placer au congélateur.
- Peler l'**oignon**, puis le couper en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Détacher **2 c. à thé** de **feuilles de thym** des branches, puis les hacher finement.
- Hacher finement le **persil**.
- Peler l'**ail**, puis l'émincer ou le presser.

2

Caraméliser les oignons

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **oignons**. Cuire de 3 à 4 min ou jusqu'à ce qu'ils ramollissent légèrement, en remuant à l'occasion. Ajouter **1 c. à thé** de **sucre** et **saler**. Cuire de 4 à 6 min ou jusqu'à ce que les **oignons** soient doré foncé, en remuant à l'occasion.
- Retirer la poêle du feu. Incorporer le **vinaigre**, puis transférer les **oignons** dans un petit bol.

3

Faire les roulés

- Retirer la **pâte** du congélateur, puis la tartiner de **moutarde**.
- Dans un autre petit bol, ajouter le **cheddar**, le **parmesan**, l'**ail**, le **thym** et la **moitié** du **persil**. Mélanger. Parsemer la **pâte** du **mélange au fromage**, puis garnir d'**oignons caramélisés**.
- À partir du côté le plus court, rouler la **pâte** pour former un cylindre serré. (REMARQUE : S'assurer que le joint du cylindre repose sur la plaque pour que la pâte garde sa forme.) Couper le **cylindre** sur la largeur en **10 roulés de taille égale**.

4

Cuire les roulés et servir

- Disposer les **roulés** sur la plaque à cuisson, laissant une distance de 3,75 cm (1 ½ po) entre chacun.
- Cuire au **centre** du four de 18 à 22 min ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- Lorsque les **roulés** sont prêts, les laisser refroidir sur la plaque 5 min, puis transférer dans une assiette.
- Parsemer du **reste** du **persil**.