



Boeuf Salisbury et purée de pommes de terre avec sauce à l'échalote et salade aux pommes

Familiale

35 à 45 minutes

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

Changer



Boeuf haché

250 g | 500 g

Changer



Beyond Meat®

2 | 4



Porc haché

250 g | 500 g



Chapelure italienne

2 c. à soupe | 4 c. à soupe



Pomme de terre à chair jaune

350 g | 700 g



Mélange pour sauce

2 c. à soupe | 4 c. à soupe



Mélange printanier

56 g | 113 g



Pomme Gala

1 | 2



Moutarde de Dijon

1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Échalote

1 | 2



Vinaigre de vin blanc

1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Sauce Worcestershire

1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Concentré de bouillon de miso

1 | 2

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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Cuire les pommes de terre

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Éplucher, puis couper les **potatoes** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Dans une grande casserole, recouvrir les **potatoes** d'assez d'eau (dépasser d'environ 2,5 cm [1 po]), puis ajouter **2 c. à thé** de **sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.).
- Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Réduire à feu moyen. Laisser mijoter à découvert de 10 à 12 min, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes**.
- Égoutter et remettre dans la même casserole, hors du feu.
- Ajouter **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre** et **3 c. à soupe** (6 c. à soupe) de **lait**, puis écraser les **potatoes** jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. **Saler et poivrer**, au goût.

4



Commencer la sauce à l'échalote

- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, puis tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter les **échalotes**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **échalotes** ramollissent.
- Saupoudrer du mélange pour **sauce**, puis remuer pendant 30 s, jusqu'à ce que les **échalotes** soient enrobées.
- Incorporer graduellement en fouettant **1 tasse** (2 tasses) d'eau, le **concentré de bouillon de miso** et le **reste** de la **sauce Worcestershire**, jusqu'à ce que le tout soit combiné. Porter à légère ébullition.

2



Commencer les galettes

🔄 [Changer](#) | [Bœuf haché](#)

🔄 [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

- Entre-temps, ajouter dans un bol moyen le **porc**, la **chapelure**, la **moitié** de la **moutarde**, la **moitié** de la **sauce Worcestershire** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel**. **Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange de porc 2 galettes (4 galettes) de taille égale et de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur**.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **galettes**.
- Cuire de 3 à 4 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient dorées. (**REMARQUE** : Les **galettes** continueront de cuire à une autre étape.) Transférer dans une assiette.

5



Terminer la sauce et les galettes

- Lorsque la **sauce** bouillira, remettre les **galettes** dans la poêle, puis réduire à feu moyen.
- Cuire à couvert de 3 à 4 min, en remuant la **sauce** à l'occasion et en retournant les **galettes** à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites**. (**CONSEIL** : Si la **sauce** réduit trop, ajouter de l'eau, une cuillère à soupe à la fois.)
- **Saler et poivrer**, au goût.

3



Mélanger la vinaigrette et préparer

- Entre-temps, ajouter dans un grand bol le **vinaigre**, le **reste** de la **moutarde**, **½ c. à thé** (1 c. à thé) de **sucre** et **1 ½ c. à soupe** (3 c. à soupe) d'**huile**.
- **Saler et poivrer**, au goût, puis bien mélanger en fouettant.
- Évider, puis couper la **pomme** en tranches de 0,5 cm (¼ po). Ajouter les **pommes** à la **vinaigrette**, puis remuer pour enrober.
- Peler, puis couper l'**échalote** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).

6



Terminer et servir

- Dans le bol contenant les **potatoes** et la **vinaigrette**, ajouter le **mélange printanier**, puis bien mélanger.
- Répartir la **purée de pommes de terre** et les **galettes** dans les assiettes, puis napper de **sauce à l'échalote**.
- Servir la **salade aux pommes** en accompagnement.

Unités de mesure à chaque étape | **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) | **d'huile** | 2 personnes | 4 personnes | Ingrédient

2 | Commencer les galettes

🔄 [Changer](#) | [Bœuf haché](#)

Si vous avez choisi le **bœuf**, préparer et cuire de la même manière que la recette vous indique de préparer et de cuire le **porc****.

2 | Commencer les galettes Beyond Meat®

🔄 [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, ignorer les instructions pour former les **galettes**. Cuire de la même manière que la recette vous indique de cuire le **porc****.