



Soupe à la saucisse italienne avec crème et pommes de terre

Familiale

20 à 30 minutes

Changer



Dinde hachée
250 g | 500 g

Protéine personnalisable

+ Ajouter

Changer

ou

x2 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](https://www.hellofresh.ca)



Saucisse italienne douce, sans boyau
250 g | 500 g



Pomme de terre à chair jaune
350 g | 700 g



Bébé épinars
56 g | 113 g



Carotte
1 | 2



Purée d'ail
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Crème
56 ml | 113 ml



Concentré de bouillon de poulet
2 | 4



Mélange d'épices acidulé à l'ail
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Flocons de piment
1 c. à thé | 2 c. à thé



Mélange d'épices pour sauce crémeuse
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Pain ciabatta
1 | 2



Oignon jaune
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



Préparer

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Sortir du frigo ½ c. à soupe (1 c. à soupe) de beurre et le laisser atteindre une température ambiante.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Couper les **pommes de terre** en deux sur la longueur, puis en demi-lunes de 0,5 cm (¼ po).
- Éplucher, puis couper la **carotte** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Peler, puis couper l'**oignon** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Hacher grossièrement les **épinards**, si désiré.

4



Cuire la soupe

- Dans la casserole contenant la **saucisse**, ajouter le **mélange d'épices pour sauce crémeuse**, la **moitié** de la **purée d'ail** et le **reste** du **mélange d'épices acidulé à l'ail**.
- Cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **saucisse** soit enrobée.
- Ajouter le **concentré de bouillon**, les **pommes de terre**, les **légumes** et **2 tasses** (3 ½ tasses) d'**eau**. Porter à légère ébullition.
- Cuire de 10 à 12 min, jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres et que le **bouillon** épaississe légèrement. Ajouter la **crème** et les **épinards**. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **épinards** tombent.
- **Saler et poivrer**. (**CONSEIL** : Pour une soupe moins épaisse, ajouter plus d'eau, ¼ tasse à la fois.)

**Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

2



Cuire les pommes de terre et les légumes

- Chauffer une grande casserole à feu moyen-élevé.
- Ajouter **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre**, puis les **pommes de terre**, les **carottes**, les **oignons** et la **moitié** du **mélange d'épices acidulé à l'ail**.
- **Saler et poivrer**.
- Cuire de 4 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pommes de terre** et les **légumes** ramollissent légèrement. Transférer dans un grand bol.

5



Griller les ciabattas

- Pendant que la **soupe** mijote, couper la **ciabatta** en deux.
- Dans un petit bol, ajouter le **reste** de la **purée d'ail** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger.
- Étendre l'**huile à l'ail** sur le côté coupé des **ciabattas**.
- Placer les **pains**, côté coupé vers le haut, directement au **centre** du four.
- Griller de 3 à 4 min, jusqu'à ce que les **ciabattas** soient dorées. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

3



Cuire la saucisse

Changez | **Dinde hachée**

- Réduire à feu moyen, puis ajouter la **saucisse** dans la même casserole.
- Cuire de 4 à 5 min, en défaisant la **saucisse** en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée**.

6



Terminer et servir

- Répartir la **soupe à la saucisse italienne** dans les bols.
- Parsemer de **flocons de piment**, au goût.
- Servir les **ciabattas à l'ail** en accompagnement.

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

3 | Cuire la dinde

Changez | **Dinde hachée**

Si vous avez choisi la **dinde**, ajouter ½ c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**, puis la **dinde**. Cuire de la même manière que la recette vous indique de cuire la **saucisse****.