



Soupe à la saucisse italienne avec crème et pommes de terre

Familiale

Épicée

25 à 35 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](https://www.hellofresh.ca)

○ Changer



Boeuf haché

250 g | 500 g

○ Changer



Beyond Meat®

2 | 4



Saucisse italienne
douce, sans boyau
250 g | 500 g



Pomme de terre à
chair jaune
350 g | 700 g



Jeunes épinards
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 **potatoes** 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.

2



Cuire les légumes

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

3



Cuire la saucisse

🔄 [Changer](#) | [Bœuf haché](#)

🔄 [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

- 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**.

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 **potatoes**, les **légumes** et **2 tasses** (3 ½ tasses) d'**eau**. Porter à légère ébullition.
- Laisser mijoter 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.
- **Salier** et **poivrer**. (**CONSEIL** : Pour une soupe moins épaisse, ajouter plus d'eau, ¼ tasse à la fois.)

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**. **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Badigeonner d'**huile à l'ail** 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 qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

6



Terminer et servir

- Répartir la **soupe** à la **saucisse italienne** dans les bols.
- Parsemer de **flocons de piment**, si désiré.
- 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 portions | 4 portions | Ingrédient

Pour 6 portions

Si vous avez commandé 6 portions, triplez les quantités de la recette pour 2 portions. Il se peut que vous ayez besoin de cuire en plusieurs étapes ou d'utiliser des plats de cuisson plus grands. À noter : De plus grandes quantités peuvent correspondre à des temps de cuisson plus longs, il faut donc suivre les indications visuelles et de température.

2 | Cuire le bœuf

🔄 [Changer](#) | [Bœuf haché](#)

Si vous avez choisi le **bœuf**, le cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire la **saucisse****.

2 | Cuire le Beyond Meat®

🔄 [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, le cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire la **saucisse**. Cuire de 5 à 6 min, en défaisant les **galettes** en bouchées, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes**.