



# Boulettes de bœuf et sauce au thym savoureuse

## avec pommes de terre rôties et pois sucrés

Familiale

30 à 40 minutes

Changer



Saucisse italienne douce, sans boyau  
250 g | 500 g

Recette personnalisée

+ 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://hellofresh.ca)



Bœuf haché  
250 g | 500 g



Pomme de terre à chair jaune  
350 g | 700 g



Pois sucrés  
113 g | 227 g



Oignon jaune  
½ | 1



Persil et thym  
7 g | 7 g



Gousses d'ail  
2 | 4



Chapelure italienne  
¼ tasse | ½ tasse



Concentré de bouillon de bœuf  
1 | 2



Bouillon de bœuf en poudre  
1 c. à soupe | 2 c. à soupe

**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



### Rôtir les pommes de terre

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Détacher **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **feuilles de thym** des **branches**, puis les hacher grossièrement.
- Couper les **potatoes** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile** et parsemer de la **moitié** du **thym**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées et tendres.

2



### Préparer

- Entre-temps, hacher grossièrement le **persil**.
- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.
- Peler, puis couper la **moitié** de l'**oignon** (l'oignon entier pour 4 pers.) en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Dans un grand bol, mélanger la **chapelure**, le **concentré de bouillon** et **3 c. à soupe** (6 c. à soupe) de **lait**.

3



### Former et rôtir les boulettes

- Dans le bol contenant le **mélange de chapelure** et de **lait**, ajouter le **bœuf** et la **moitié** de l'**ail**. (**CONSEIL** : Pour des boulettes plus fermes, ajouter 1 œuf au mélange!)
- **Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange 12 boulettes** (24 boulettes) de **taille égale**. Disposer les **boulettes** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin.
- Rôtir dans le haut du four de 10 à 12 min, jusqu'à ce que les **boulettes** soient dorées et entièrement cuites\*\*.

4



### Cuire les pois sucrés

- Entre-temps, parer les **pois sucrés**.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **pois sucrés**. **Saler** et **poivrer**.
- Cuire de 4 à 5 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **pois sucrés** soient légèrement croquants.
- Transférer dans une assiette, puis couvrir pour garder chaud.

5



### Préparer la sauce

- Chauffer la même poêle à feu moyen.
- Ajouter **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) d'**huile**, puis les **oignons**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** ramollissent.
- Ajouter le **bouillon de bœuf en poudre**, le **reste** de l'**ail**, le **reste** du **thym** et **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) de **farine**. Poursuivre la cuisson pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **oignons** soient enrobés.
- Ajouter **¾ tasse** (1 ½ tasse) d'**eau** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sucre**. Porter à ébullition.
- Laisser mijoter de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** réduise légèrement.
- Ajouter la **moitié** du **persil**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.

6



### Terminer et servir

- Répartir les **boulettes**, les **potatoes** **rôties** et les **pois sucrés** dans les assiettes.
- Napper les **boulettes** de **sauce au thym**.
- Parsemer les **potatoes** du **reste** du **persil**.

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

## 3 | Former et rôtir les boulettes

🔄 [Changer](#) | [Saucisse italienne](#)

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

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



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.