



Ragoût classique de boulettes de bœuf et de champignons avec purée onctueuse au raifort

30 minutes



Bœuf haché



Chapelure italienne



Mirepoix



Concentré de
bouillon de bœuf



Pomme de terre
Russet



Persil



Raifort



Champignons



Farine tout usage



Purée d'ail



Romarin

BONJOUR RAIFORT

Cette racine épicée est de la même famille que le wasabi!

D'abord

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

Matériel requis

Épluche-légumes, cuillères à mesurer, presse-purée, tamis, casserole moyenne, grand bol, tasses à mesurer, fouet, grande casserole

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Chapelure italienne	¼ tasse	½ tasse
Mirepoix	113 g	227 g
Concentré de bouillon de bœuf	2	4
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Persil	7 g	7 g
Raifort	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Champignons	113 g	227 g
Farine tout usage	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Romarin	1 branche	1 branche
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Lait*	¼ tasse	½ tasse
Huile*		
Sel et poivre*		

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'app.

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.

Nous joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



1 Faire bouillir les pommes de terre

Peler, puis couper les pommes de terre en morceaux de 2,5 cm (1 po). Dans une grande casserole, recouvrir les **potatoes** d'**assez d'eau** (dépasser d'environ 1,25 cm [1 po]), puis ajouter **2 c. à thé de sel**. (utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes.) Couvrir et porter à ébullition, puis baisser à feu moyen. Laisser mijoter à découvert de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes**. Égoutter et remettre dans la même casserole, hors du feu.



4 Préparer la sauce

Ajouter la **farine**, le **reste** de la **purée d'ail** et le **reste** du **romarin** à la casserole moyenne. Faire cuire pendant 1 minute, en remuant, jusqu'à ce que les **légumes** soient enrobés de **farine**. Ajouter au fouet le **concentré de bouillon** et **1 tasse d'eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). Ajouter les **boulettes** et leur **liquide** contenu dans l'assiette. Porter à ébullition à feu élevé, puis baisser à feu moyen. Laisser mijoter de 6 à 8 minutes, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement et que les **boulettes** soient entièrement cuites**. **Saler** et **poivrer**.



2 Préparer

Pendant que les **potatoes** cuisent, détacher **½ c. à soupe de romarin** (doubler la quantité pour 4 personnes) de la tige, puis hacher grossièrement. Hacher grossièrement le **persil**. Couper 0,5 cm (¼ po) des **champignons**, puis couper les **champignons** en quatre. Dans un grand bol, ajouter le **bœuf**, la **chapelure**, la **moitié** de la **purée d'ail** et la **moitié** du **romarin**. Assaisonner de **½ c. à thé de sel** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis **poivrer**. (**CONSEIL** : Pour des boulettes plus fermes, ajouter 1 œuf au mélange.) Former à partir du **mélange 8 boulettes de taille égale** (16 boulettes pour 4 personnes).



5 Écraser les pommes de terre

Pendant que le **ragoût** mijote, ajouter **2 c. à soupe de beurre**, **¼ tasse de lait** (doubler les quantités pour 4 personnes) et le **raifort** à la casserole contenant les **potatoes**. Écraser le tout jusqu'à l'obtention d'une purée crémeuse. Incorporer la **moitié** du **persil**, puis **saler** et **poivrer**.



3 Commencer le ragoût

Faire chauffer une casserole moyenne à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **boulettes**. Faire poêler de 3 à 4 minutes, en tournant les **boulettes** pour brunir tous les côtés. Transférer dans une assiette. (**REMARQUE** : La cuisson se terminera à l'étape 4!) Ajouter la **mirepoix** et les **champignons** dans la poêle. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent.



6 Terminer et servir

Répartir la **purée au raifort** dans les bols. Garnir du **ragoût de boulettes et de champignons**. Parsemer du **reste** du **persil**.

Le repas est prêt!