

Crevettes à la grecque

avec pommes de terre citronnées et tzatziki

Rapido

25 minutes



Crevettes



Poivre au citron



Pommes de terre à chair jaune



Concentré de bouillon de légumes



Tzatziki



Purée d'ail



Citron



Mélange printanier



Tomate Roma



Feta, émiettée

BONJOUR ZESTE DE CITRON

Pour rehausser le goût des pommes de terre, rien de tel qu'un soupçon de zeste de citron!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, tamis, zesteur, grand bol, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Crevettes	285 g	570 g
Poivre au citron	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Pommes de terre à chair jaune	360 g	720 g
Concentré de bouillon de légumes	½	1
Tzatziki	56 ml	113 ml
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Citron	1	2
Mélange printanier	56 g	113 g
Tomate Roma	80 g	160 g
Feta, émietté	¼ tasse	½ tasse
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

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

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 soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Rôtir les pommes de terre

- Couper les **potatoes** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir dans le **haut** du four de 20 à 22 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées.



Assembler la salade

- Entre-temps, fouetter dans un bol moyen **½ c. à soupe de jus de citron**, **¼ c. à thé de sucre** et **1 ½ c. à soupe d'huile** (doubler les qtés pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**.
- Ajouter les **tomates**, le **mélange printanier** et le **feta**, puis bien mélanger.



Préparer

- Entre-temps, zester, puis presser la **moitié** du **citron**. Couper le **reste** du **citron** en quartiers.
- Couper la **tomate** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).



Terminer et servir

- Dans un grand bol, fouetter le **zeste de citron**, la **moitié** du **concentré de bouillon** (tout le concentré pour 4 pers.) et **1 c. à thé d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.). Ajouter les **potatoes rôties**, puis remuer pour enrober.
- Répartir les **crevettes**, les **potatoes** et la **salade** dans les assiettes.
- Servir la **sauce tzatziki** comme trempette.
- Arroser du jus d'un **quartier de citron**, si désiré.



Cuire les crevettes

- À l'aide d'un tamis, égoutter et rincer les **crevettes**, puis les sécher avec un essuie-tout. Assaisonner de la **moitié** du **poivre au citron** (toute la qté pour 4 pers.) et **saler**.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **crevettes** et la **purée d'ail**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **crevettes** deviennent roses**.

Le souper, c'est réglé!