

Donair style Halifax

avec sauce à l'ail et salade printanière

Découverte

25 minutes



Boeuf haché



Mélange d'épices shawarma



Chapelure panko



Pains pitas



Ail



Mayonnaise



Tomates Roma



Oignon, haché



Mélange printanier



Vinaigre de vin rouge



Persil

BONJOUR ÉPICES SHAWARMA

Nos délicieuses épices shawarma marient les saveurs fumées et sucrées!

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, cuillères à mesurer, tamis, pince de cuisine, papier d'aluminium, casserole moyenne, grand bol, petit bol

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Mélange d'épices shawarma	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Pains pitas	2	4
Ail	6 g	12 g
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Tomates Roma	80 g	160 g
Oignon, haché	56 g	113 g
Mélange printanier	113 g	227 g
Vinaigre de vin rouge	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Persil	7 g	14 g
Sucre*	1 ½ c. à soupe	3 c. à soupe
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, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

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 en mentionnant
#LaVieHelloFresh
Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



Préparer le bœuf à donair

Dans un grand bol, mélanger le **bœuf haché**, le **mélange d'épices shawarma**, la **chapelure panko** et **¼ c. à thé de sel** (doubler la quantité pour 4 personnes).

Diviser le **mélange de bœuf** en deux (diviser en quatre pour 4 personnes) et former des ovales de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur. Déposer sur une plaque à cuisson tapissée de papier d'aluminium. **Poivrer**. Faire rôtir sur la grille du **haut** du four de 12 à 14 minutes, jusqu'à ce que le **bœuf** soit entièrement cuit**. Transférer sur une planche à découper et couvrir de papier d'aluminium. Laisser reposer de 2 à 3 minutes.



Assembler la salade

Dans un grand bol, combiner le **vinaigre de vin rouge**, **½ c. à soupe de sucre** et **½ c. à soupe d'huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). Ajouter le **mélange printanier** et bien mélanger. **Saler et poivrer**.



Préparer

Pendant que le **bœuf à donair** rôtit, couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Hacher grossièrement le **persil**.



Réchauffer les pitas à la vapeur

Ajouter **1 tasse d'eau** dans une casserole moyenne. Placer un tamis ou une passoire en métal sur le dessus. Porter à ébullition à feu élevé. Lorsque l'**eau** bouillira, ajouter **un pita** dans le tamis ou la passoire. Faire chauffer à la vapeur pendant environ 30 secondes par côté, en retournant à l'aide d'une pince de cuisine. Réserver dans une assiette et répéter avec le **reste** des **pitas**. (REMARQUE : Cette étape est facultative.)



Préparer la sauce à l'ail

Dans un petit bol, mélanger l'**ail**, la **mayonnaise**, **1 c. à soupe de sucre** et **1 c. à soupe d'eau** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Saler et poivrer**.



Terminer et servir

Trancher finement le **bœuf à donair**. Répartir les **pains pitas** et la **salade** dans les assiettes. Garnir les **pains pitas** d'une tranche de **bœuf à donair**, d'**oignons hachés** et de **tomates**, puis napper de **sauce à l'ail**. Parsemer de **persil**.

Le repas est prêt!