

Galettes de poulet dorées

avec purée de pommes de terre au fromage à la crème et aïoli

Familiale

25 à 35 minutes



Poulet haché



Pomme de terre
Russet



Pois sucrés



Chapelure italienne



Parmesan, râpé



Fromage à la crème



Sel d'ail



Mayonnaise

BONJOUR FROMAGE À LA CRÈME

Un fromage crémeux et polyvalent : l'ingrédient parfait pour des recettes sucrées ou salées!

D'abord

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

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

Matériel requis

Épluche-légumes, passoire, cuillères à mesurer, presse-purée, grand bol, petit bol, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

| | 2 personnes | 4 personnes |
|-----------------------|--------------|--------------|
| Poulet haché * | 250 g | 500 g |
| Pomme de terre Russet | 460 g | 920 g |
| Pois sucrés | 113 g | 227 g |
| Chapelure italienne | 2 c. à soupe | 4 c. à soupe |
| Parmesan, râpé | ¼ tasse | ½ tasse |
| Fromage à la crème | 43 g | 86 g |
| Sel d'ail | 1 c. à thé | 2 c. à thé |
| Mayonnaise | 4 c. à soupe | 8 c. à soupe |
| Lait* | 3 c. à soupe | 6 c. à soupe |
| Beurre non salé* | 2 c. à soupe | 4 c. à soupe |
| Huile* | | |
| Sel et poivre* | | |

* Essentiels à avoir à la maison

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

• L'emballage sous vide garantit une fraîcheur maximale des aliments, mais peut légèrement faire changer leur couleur et leur donner une odeur plus prononcée. Chaque aliment retrouvera son état d'origine 3 min après l'ouverture de l'emballage.

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.

Nous rejoindre

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

    @HelloFreshCA

1



Préparer et cuire les pommes de terre

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

4



Griller les galettes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe d'huile**, puis les **galettes**. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle; pour 4 pers., cuire en 2 étapes en utilisant 1 c. à soupe d'huile chaque fois.)
- Poêler de 3 à 4 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient dorées et entièrement cuites**. (**CONSEIL** : Réduire à feu moyen-doux si les galettes dorent trop rapidement.)
- Transférer dans une assiette, puis couvrir pour garder chaud.
- Essuyer la poêle avec précaution.

2



Préparer l'aïoli

- Entre-temps, ajouter dans un petit bol la **mayonnaise** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel d'ail**. **Poivrer**, puis bien mélanger.

5



Cuire les pois sucrés (facultatif)

- Entre-temps, parer les **pois sucrés**.
- Chauffer la même poêle à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **pois sucrés**. Assaisonner du **reste du sel d'ail** et **poivrer**. Cuire de 4 à 5 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **pois sucrés** soient légèrement croquants. (**CONSEIL** : Vous pouvez sauter cette étape si vous préférez déguster les pois sucrés froids et croquants avec la trempette!)

3



Former les galettes

- Dans un grand bol, combiner le **parmesan**, la **chapelure** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel**.
- Ajouter le **poulet**. **Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange 4 galettes** (8 galettes) d'un diamètre de 7,5 cm (3 po).

6



Terminer et servir

- Dans la casserole contenant les **pommes de terre**, ajouter le **fromage à la crème**, **3 c. à soupe** (6 c. à soupe) de **lait** et **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre**. À l'aide d'un presse-purée, écraser les **pommes de terre** jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. **Saler** et **poivrer**, au goût.
- Répartir les **galettes de poulet**, la **purée de pommes de terre** et les **pois sucrés** dans les assiettes.
- Servir l'**aïoli** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!