

# Ragoût navarin d'agneau avec purée onctueuse

Familiale

30 minutes



Agneau haché



Dinde hachée



Mirepoix



Gousses d'ail



Concentré de  
bouillon de poulet



Thym



Farine tout usage



Pommes de terre  
Russet



Sauce soja



Sel d'ail



Petits pois



## RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.  
Si vous désirez changer la protéine,  
suivez les instructions au verso de  
cette fiche!  
Bonne cuisine!

### BONJOUR RAGOÛT NAVARIN

*Le navarin est un ragoût français à base d'agneau ou de mouton!*

# D'abord

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

## Matériel requis

Épluche-légumes, passoire, cuillères à mesurer, presse-purée, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Agneau haché	250 g	500 g
 Dinde hachée	250 g	500 g
Mirepoix	113 g	227 g
Gousses d'ail	2	4
Concentré de bouillon de poulet	1	2
Thym	7 g	7 g
Farine tout usage	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Sauce soja	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sel d'ail	½ c. à thé	1 c. à thé
Petits pois	56 g	113 g
Lait*	¼ tasse	½ tasse
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 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, 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 joindre

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



## 1 Faire bouillir les pommes de terre

Peler, puis couper les **potatoes** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Dans une grande casserole, recouvrir les **potatoes** d'**assez** d'**eau** (dépasser d'environ 2,5 cm [1 po]), puis ajouter **2 c. à thé** de **sel** (utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Lorsque l'**eau** bouillira, 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 Terminer le ragoût

Incorporer les **petits pois**, le **concentré de bouillon**, la **sauce soja** et **¾ tasse** d'**eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). Porter à ébullition à feu élevé, puis réduire à feu moyen. Faire cuire de 6 à 7 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **ragoût** épaississe légèrement et que les **légumes** soient tendres. **Poivrer**.



## 2 Préparer et faire cuire les légumes

Pendant que les **potatoes** cuisent, détacher **1 c. à soupe** de **feuilles de thym** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les hacher grossièrement. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis la **mirepoix**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le tout soit légèrement croquant.



## 5 Préparer la purée de pommes de terre

Pendant que le **ragoût** cuit, ajouter **2 c. à soupe** de **beurre** et **¼ tasse** de **lait** (doubler les quantités pour 4 personnes) à la casserole contenant les **potatoes**. À l'aide d'un presse-purée, écraser le tout jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. **Saler** et **poivrer**.



## 3 Faire cuire l'agneau

Ajouter l'**agneau**, le **thym** et l'**ail** dans la poêle. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en défaisant l'**agneau** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée\*\*. Assaisonner de **½ c. à thé** de **sel d'ail**, puis **poivrer**. Saupoudrer de **farine**. Poursuivre la cuisson pendant 1 minute, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **mélange d'agneau** soit bien enrobé.



## RECETTE PERSONNALISÉE

Si vous avez choisi la **dinde**, la faire cuire de la même façon que la recette demande de faire cuire l'**agneau**.



## 6 Terminer et servir

Répartir la **purée de pommes de terre** dans les assiettes et garnir de **ragoût navarin d'agneau**.

## Le repas est prêt!