

Mini boulettes d'agneau avec purée onctueuse

Familiale

30 minutes



Agneau haché



Dinde émincée



Chapelure panko



Sauce aux prunes



Pommes de terre Russet



Haricots verts



Sauce BBQ



Crème sure



Purée d'ail



Carottes



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 SAUCE BBQ

Cette sauce aux saveurs sucrées et fumées ajoute profondeur à une variété de mets!

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, épluche-légumes, passoire, cuillères à mesurer, presse-purée, papier d'aluminium, 2 grands bols, fouet, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Agneau haché	250 g	500 g
 Dinde émincée	250 g	500 g
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Sauce aux prunes	60 ml	120 ml
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Haricots verts	170 g	340 g
Sauce BBQ	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Carottes	170 g	340 g
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, 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



1 Faire cuire les pommes de terre et préparer

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**. (**REMARQUE** : 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 jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les pommes de terre, de 10 à 12 minutes. Pendant que les **potatoes** bouillent, parer les **haricots verts**. Peler et couper les **carottes** en deux sur la longueur, puis en demi-lunes de 0,5 cm (¼ po).



4 Préparer la purée de pommes de terre

Lorsque les **potatoes** seront cuites, les égoutter et les remettre dans la même casserole, hors du feu. Ajouter **2 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes) et la **crème sure**, puis à l'aide d'un presse-purée, écraser les **potatoes** jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. **Salier** et **poivrer**. Réserver.



2 Préparer les boulettes

Dans un grand bol, mélanger l'**agneau**, la **chapelure panko** et la **moitié de la purée d'ail**. **Salier** et **poivrer**. Former à partir du **mélange d'agneau 8 boulettes de taille égale** (16 boulettes pour 4 personnes). Transférer les **boulettes** sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium. Faire cuire au **centre** du four de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que les **boulettes** soient entièrement cuites**.

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



5 Glacer les boulettes

Dans un autre grand bol, fouetter la **sauce BBQ** et la **sauce aux prunes**. Réserver. Lorsque les **boulettes** seront cuites, les transférer dans le bol contenant le **mélange de sauce BBQ**. Mélanger jusqu'à ce que les **boulettes** soient bien enrobées.



3 Faire cuire les légumes

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **haricots verts**, les **carottes**, le **reste** de la **purée d'ail** et **3 c. à soupe d'eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). Faire cuire en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le tout soit légèrement croquant, de 5 à 6 minutes. **Salier** et **poivrer**.



6 Terminer et servir

Répartir la **purée de pommes de terre** dans les assiettes. Déposer les **boulettes BBQ** sur la purée, puis napper du **reste** de la **sauce** contenue dans le bol. Servir les **légumes** en accompagnement.

Le repas est prêt!