

Soupe italienne à la saucisse

avec crème et pommes de terre

Familiale

Épicée (au goût)

25 minutes



Saucisse italienne
douce, sans boyau



Pomme de terre à
chair jaune



Farine tout usage



Flocons de piment



Mirepoix



Bébés épinards



Purée d'ail



Crème



Concentré de
bouillon de poulet



Assaisonnement
italien



Pain ciabatta

BONJOUR ASSAISONNEMENT ITALIEN

Notre savoureux mélange d'herbes aromatiques et d'ail!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (température élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Cuillères à mesurer, grand bol, petit bol, tasses à mesurer, grande casserole

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Saucisse italienne douce, sans boyau	250 g	500 g
Pomme de terre à chair jaune	360 g	720 g
Farine tout usage	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Flocons de piment 🌶️	1 c. à thé	2 c. à thé
Mirepoix	227 g	454 g
Bébés épinards	113 g	227 g
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Crème	56 g	113 g
Concentré de bouillon de poulet	2	4
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Pain ciabatta	1	2
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 connaître les valeurs nutritives de cette recette telle quelle, veuillez consulter notre site Web ou notre application.

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 Préparer

Couper les **pommes de terre** en deux sur la longueur, puis en demi-lunes de 0,5 cm (¼ po). Hacher grossièrement les **épinards**.



2 Faire cuire les pommes de terre et les légumes

Faire chauffer une grande casserole à feu moyen-élevé. Ajouter **2 c. à soupe** de **beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **pommes de terre**, la **mirepoix** et la **moitié** de l'**assaisonnement italien**. **Saler** et **poivrer**. Faire cuire de 4 à 5 minutes en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pommes de terre** et la **mirepoix** ramollissent légèrement. Transférer dans un grand bol.



3 Faire cuire la saucisse

Réduire à feu moyen et ajouter la **saucisse** dans la casserole. Faire cuire la **saucisse** de 4 à 5 minutes, en la défaisant en bouchées moyennes, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée**.



4 Commencer la soupe

Ajouter la **farine**, la **moitié** de la **purée d'ail** et le **reste** de l'**assaisonnement italien** dans la casserole contenant la **saucisse**. Faire cuire pendant 1 minute en remuant souvent, jusqu'à ce que la **saucisse** soit enrobée.

Ajouter le **concentré de bouillon**, les **pommes de terre** et la **mirepoix** et **2 tasses** d'**eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). Porter à légère ébullition et poursuivre la cuisson de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres et que le **bouillon** épaisse légèrement. Ajouter la **crème** et les **épinards** dans la casserole. Continuer la cuisson de 1 à 2 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **épinards** tombent. **Saler** et **poivrer** au goût. (**CONSEIL** : Si vous préférez une soupe moins épaisse, ajoutez plus d'eau, ¼ tasse à la fois.)



5 Faire rôtir le pain ciabatta

Pendant que la **soupe** mijote, couper le **pain ciabatta** en deux. Dans un petit bol, ajouter le **reste** de la **purée d'ail** et **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**. Bien mélanger. Verser en filet l'**huile à l'ail** sur les côtés coupés du **pain ciabatta** ou les badigeonner. Disposer les **pains** directement sur la grille du **centre** du four, côté coupé vers le haut. Faire griller de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



6 Terminer et servir

Répartir la **soupe italienne à la saucisse** dans les bols. Parsemer de **flocons de piment**, au goût. Servir avec les **pains ciabatta à l'ail** comme accompagnement.

Le repas est prêt!