

Pâte chinois sans tracas

avec purée onctueuse au cheddar

35 minutes



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!



Bœuf haché



Agneau haché



Pomme de terre
Russet



Persil et thym



Gousses d'ail



Petits pois



Base pour sauce
tomate



Mélange pour sauce
brune



Sauce soja



Cheddar, râpé



Concentré de
bouillon de bœuf



Mirepoix

BONJOUR PURÉE AU CHEDDAR

Donnez du mordant à votre purée de pommes de terre en la parsemant de cheddar!

D'abord

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

Matériel requis

Épluche-légumes, grande poêle allant au four, passoire, cuillères à mesurer, presse-purée, tasses à mesurer, grande casserole

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Agneau haché	250 g	500 g
Pomme de terre Russet	690 g	1380 g
Persil et thym	14 g	14 g
Gousses d'ail	2	4
Petits pois	56 g	113 g
Base pour sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Mélange pour sauce brune	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sauce soja	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Concentré de bouillon de bœuf	1	2
Mirepoix	113 g	227 g
Lait*	¼ tasse	½ tasse
Beurre non salé*	3 c. à soupe	6 c. à soupe
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 cuire les pommes de terre

Peler, puis couper les **potatoes** en morceaux de 2,5 cm (1 po). Dans une grande casserole, recouvrir les **potatoes** d'**assez** d'**eau** (dépasser d'environ 2,5 cm [1 po]), puis ajouter **1 c. à thé** de **sel** (utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé, puis baisser à feu moyen. Faire mijoter à découvert de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes**.



4 Terminer la garniture

Ajouter la **base pour sauce tomate** à la poêle contenant le **bœuf** et les **légumes**, puis saupoudrer du **mélange pour sauce brune**. Faire cuire de 1 à 2 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** et le **bœuf** soient bien enrobés. Ajouter les **pois**, la **sauce soja**, le **concentré de bouillon** 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 5 à 6 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement et que les **légumes** soient tendres. **Saler et poivrer**.



2 Préparer

Pendant que les **potatoes** cuisent, détacher de la branche **1 c. à soupe** de **feuilles de thym** (doubler la quantité pour 4 personnes). Hacher grossièrement le **persil**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.



5 Faire la purée

Lorsque les **potatoes** sont tendres, les égoutter et les remettre dans la même casserole, hors du feu. Ajouter le **fromage**, la **moitié** du **persil**, **¼ tasse** de **lait** et **2 c. à soupe** de **beurre** (doubler les quantités pour 4 personnes). À l'aide d'un presse-purée, écraser le tout jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. **Saler et poivrer**. (**REMARQUE** : À défaut d'une poêle allant au four, transférer la garniture de bœuf dans un plat de cuisson de 20 x 20 cm [8 x 8 po] ou 22 x 33 cm [9 x 13 po] pour 4 personnes.)



3 Commencer la garniture de bœuf

Faire chauffer une grande poêle allant au four à feu moyen. Ajouter le **bœuf** à la poêle sèche. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en défaisant le **bœuf** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**. Égoutter soigneusement et jeter l'excédent de gras. Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis la **mirepoix**, le **thym** et l'**ail**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent légèrement. **Saler et poivrer**.



RECETTE PERSONNALISÉE

Si vous avez choisi l'**agneau**, le faire cuire en suivant les mêmes instructions que celles pour le **bœuf**.



6 Terminer et servir

Lorsque la **garniture de bœuf** est prête, la recouvrir complètement de **purée de pommes de terre**. Faire griller au **centre** du four de 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que la **purée** commence à dorer. Retirer le **pâté chinois** du four et laisser refroidir pendant 5 minutes. Répartir le **pâté chinois** dans les assiettes. Parsemer du **reste** du **persil**.

Le repas est prêt!