

Ragoût de boulettes de porc et de champignons avec purée au parmesan

Familiale

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!



Porc haché



Dinde hachée



Chapelure italienne



Parmesan, râpé grossièrement



Mirepoix



Champignons



Gousses d'ail



Petits pois



Pomme de terre Russet



Concentré de bouillon de poulet



Mélange d'épices pour sauce brune

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, cuillères à mesurer, presse-purée, tamis, casserole moyenne, grand bol, papier parchemin, tasses à mesurer, grande casserole

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Dinde hachée	250 g	500 g
Chapelure italienne	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Mirepoix	113 g	227 g
Champignons	113 g	227 g
Gousses d'ail	2	4
Petits pois	56 g	113 g
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Concentré de bouillon de poulet	1	2
Mélange d'épices pour sauce brune	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Lait*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Beurre non salé*	2 ½ c. à soupe	5 c. à soupe
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** 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



Cuire les pommes de terre

- Peler, puis couper les **potatoes** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Dans une casserole moyenne, recouvrir les **potatoes** 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.
- Laisser mijoter à découvert de 10 à 12 min, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes**.



Cuire le ragoût

- Entre-temps, chauffer une grande casserole à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 ½ c. à soupe de beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **reste de l'ail**, la **mirepoix** et les **champignons**. Cuire de 5 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres. **Saler** et **poivrer**.
- Saupoudrer du **mélange pour sauce brune**. Cuire de 1 à 2 min, en décollant les **morceaux brunis** au fond de la casserole, jusqu'à ce que les **légumes** soient enrobés.
- Ajouter les **pois**, le **concentré de bouillon** et **1 ¼ tasse d'eau** (doubler la qté pour 4 pers.). Cuire de 5 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **ragoût** épaississe légèrement.



Préparer

- Entre-temps, trancher finement les **champignons**.
- Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.
- Dans un grand bol, ajouter le **porc**, la **chapelure**, la **moitié de l'ail** et la **moitié du parmesan**. Assaisonner de **¼ c. à thé de sel** et de **¼ c. à thé de poivre** (doubler les qtés pour 4 pers.), puis mélanger. (**CONSEIL** : Pour des boulettes plus fermes, ajouter 1 œuf au mélange!)

Si vous avez choisi la **dinde**, la préparer et la cuire en suivant les mêmes directives que celles pour le **porc**.



Écraser les pommes de terre

- Lorsque les **potatoes** seront cuites, les égoutter et les remettre dans la même casserole, hors du feu.
- Ajouter le **reste du parmesan**, **1 c. à soupe de beurre** et **2 c. à soupe de lait** (doubler les qtés pour 4 pers.), puis écraser les **potatoes** jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse.
- **Saler** et **poivrer**, au goût.



Cuire les boulettes

- Former à partir du **mélange de porc** **8 boulettes de taille égale** (16 boulettes pour 4 pers.).
- Disposer les **boulettes** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin.
- Cuire au **centre** du four de 10 à 13 min, jusqu'à ce que les **boulettes** soient entièrement cuites**.



Terminer et servir

- Ajouter les **boulettes** au **ragoût**.
- Répartir la **purée au parmesan** dans les bols. Garnir du **ragoût**.

Le souper, c'est réglé!