

Rôti de dinde aux épices BBQ

avec scones et purée de pommes de terre

Festin familial

50 minutes



Rôti de poitrines de dinde



Assaisonnement BBQ



Sauce BBQ



Farine tout usage



Poudre à pâte



Crème sure



Mayonnaise



Ciboulette



Cheddar blanc, râpé



Tartinade de canneberges



Pomme de terre Russet



Brocolini

BONJOUR ASSAISONNEMENT BBQ

Une explosion de saveurs sucrées, salées et fumées!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Unités de mesure à chaque étape	1 c. à soupe (2 c. à soupe)	d'huile
	2 personnes	4 personnes
		Ingrédient

Matériel requis

2 plaques à cuisson, passoire, cuillères à mesurer, presse-purée, grand bol, papier parchemin, petit bol, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive, essuie-tout, épluche-légumes

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Rôti de poitrines de dinde	680 g	1 360 g
Assaisonnement BBQ	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sauce BBQ	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Farine tout usage	1 ½ tasse	3 tasses
Poudre à pâte	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Crème sure	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Ciboulette	7 g	14 g
Cheddar blanc, râpé	½ tasse	1 tasse
Tartinade de canneberges	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Brocolini	170 g	340 g
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sucre*	1 c. à thé	2 c. à thé
Lait*	¼ tasse	½ tasse
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'app.

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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

Nous joindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Rôtir la dinde

- Sécher la **dinde** avec un essuie-tout, puis la disposer sur une plaque à cuisson non recouverte.
- Arroser de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Salier, poivrer** et saupoudrer d'**assaisonnement BBQ**.
- Rôtir au **centre** du four de 40 à 45 min, jusqu'à ce que la **dinde** soit dorée et entièrement cuite**.



Cuire les pommes de terre

- Entre-temps, éplucher, puis couper les **pommes de terre** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Dans une grande casserole, recouvrir les **pommes de terre d'assez d'eau** (dépasser d'environ 2,5 cm [1 po]), puis ajouter **1 c. à thé** de **sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Réduire à feu moyen-élevé. Laisser mijoter à découvert de 10 à 12 min, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **pommes de terre**.



Préparer les scones

- Entre-temps, émincer la **ciboulette**.
- Dans un grand bol, mélanger la **mayonnaise**, la **crème sure**, la **ciboulette**, le **fromage**, la **poudre à pâte**, **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) d'**eau**, **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **sucre** et **½ c. à thé** (1 c. à thé) de **sel**.
- Ajouter la **farine**, puis remuer jusqu'à ce que le tout soit tout juste combiné.
- Presser la **pâte** avec les mains pour former **une boule**, sans trop la compacter. Aplatir la **pâte** de manière à former un disque de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., couper la pâte en deux et former 2 disques.)



Cuire le brocolini

- Entre-temps, parer le **brocolini**, puis couper les **tiges plus épaisses** en deux sur la longueur, en laissant les **tiges plus minces** entières.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis le **brocolini**. **Salier et poivrer**. Cuire à couvert de 4 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **brocolini** soit légèrement croquant.



Cuire les scones

- Couper le **disque de pâte de scone** en **8 pointes égales**. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., il y aura 16 pointes.)
- Transférer les **scones** sur une autre plaque à cuisson recouverte de papier parchemin.
- Cuire dans le **haut** du four de 12 à 15 min, jusqu'à ce qu'ils soient gonflés et dorés.



Terminer et servir

- Lorsque les **pommes de terre** seront cuites, les égoutter et les remettre dans la même casserole, hors du feu.
- Ajouter **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre** et **¼ tasse** (½ tasse) de **lait**, puis écraser les **pommes de terre** jusqu'à l'obtention d'une **purée lisse**. **Salier et poivrer**, au goût.
- Dans un petit bol, **mélanger la sauce BBQ** et la **tartinade de canneberges**.
- Découper la **dinde**.
- Répartir la **purée**, la **dinde**, le **brocolini** et les **scones** dans les assiettes.
- Servir la **sauce BBQ aux canneberges** en accompagnement.

Le souper, c'est réglé!