



Salade de pois chiches rôtis et de boulgour avec menthe et feta

Végé

35 minutes

+ Ajouter



Falafel

8 | 16

Protéine personnalisable

+ Ajouter













○ Changer

ou

×2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page [hellofresh.ca](https://www.hellofresh.ca)



-  **Bulgour**
½ tasse | 1 tasse
-  **Pois chiches**
1 | 2
-  **Échalote**
1 | 2
-  **Raisins secs sultana**
28 g | 56 g
-  **Poivron**
1 | 2
-  **Bébé épinars**
56 g | 113 g
-  **Menthe**
7 g | 7 g
-  **Citron**
1 | 2
-  **Gousses d'ail**
1 | 2
-  **Mélange d'épices turc**
1 c. à soupe | 2 c. à soupe
-  **Feta, émietté**
½ tasse | 1 tasse
-  **Sauce au yogourt**
6 c. à soupe | 12 c. à soupe

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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Sauter les échalotes et l'ail

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

- Mettre un grand bol au frigo.
- Chauffer une casserole moyenne à feu moyen-élevé.
- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.
- Peler, puis trancher l'**échalote** en demi-lunes de 0,5 cm (1/4 po).
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre** à la casserole chaude, puis tourner jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter les **échalotes**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **échalotes** ramollissent légèrement.
- Ajouter la **moitié** de l'**ail**. Poursuivre la cuisson pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que l'**ail** dégage son arôme.
- Ajouter **3/4 tasse** (1 1/2 tasse) d'**eau** et **1/4 c. à thé** (1/2 c. à thé) de **sel**. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.

4



Préparer et mélanger la vinaigrette

- Entre-temps, évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (1/2 po).
- Hacher grossièrement la **menthe**.
- Zester, puis presser le **citron**.
- Dans un petit bol, ajouter le **zeste de citron**, le **jus de citron**, le **reste** de l'**ail**, **1/2 c. à thé** (1 c. à thé) de **sucre** et **2 1/2 c. à soupe** (5 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger en fouettant.

2



Rôtir les pois chiches

- Entre-temps, égoutter et rincer les **pois chiches**, puis les sécher avec un essuie-tout.
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **pois chiches** de **2 c. à soupe** d'**huile** et assaisonner du **mélange d'épices turc**. **Poivrer** et saupoudrer de **1/4 c. à thé** de **sel**, puis remuer pour enrober. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec 2 c. à soupe d'huile et 1/4 c. à thé de sel chacune pour 4 pers.)
- Rôtir les **pois chiches** dans le **haut** du four de 22 à 25 min, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.) (**CONSEIL** : Couvrir lâchement de papier d'aluminium ou d'une autre plaque à cuisson si les pois chiches commencent à éclater.)

5



Assembler la salade

- Lorsque le **boulgour** aura refroidi, ajouter dans le bol les **poivrons**, les **épinards**, la **menthe** et la **moitié** des **pois chiches**.
- Arroser d'**un filet** de **vinaigrette**, puis bien mélanger.

3



Cuire le boulgour

- Ajouter le **boulgour** et les **raisins secs** à l'**eau bouillante**, puis porter de nouveau à ébullition.
- Retirer du feu. Couvrir et laisser reposer de 15 à 17 min, jusqu'à ce que le **boulgour** soit tendre et que le **liquide** ait été absorbé.
- Séparer le **boulgour** à la fourchette, puis **saler** et **poivrer**, au goût.
- Transférer dans le grand bol réfrigéré, puis mélanger à quelques reprises.
- Remettre au frigo, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **boulgour** ne soit plus chaud.

6



Terminer et servir

- Répartir la **salade** dans les assiettes. Garnir du **reste** des **pois chiches**.
- Parsemer de **feta**.
- Arroser d'**un filet** de **sauce au yogourt**.

Unités de mesure à chaque étape

1 c. à soupe	(2 c. à soupe)	d'huile
2 personnes	4 personnes	Ingrédient

3 | Cuire les falafels

+ Ajouter | Falafel

Si vous avez ajouté les **falafels**, sur une plaque à cuisson non recouverte, les arroser de **1 1/2 c. à soupe** (3 c. à soupe) d'**huile**. Cuire au **centre** du four de 12 à 14 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

6 | Terminer et servir

+ Ajouter | Falafel

Garnir les assiettes de **falafels**.



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.