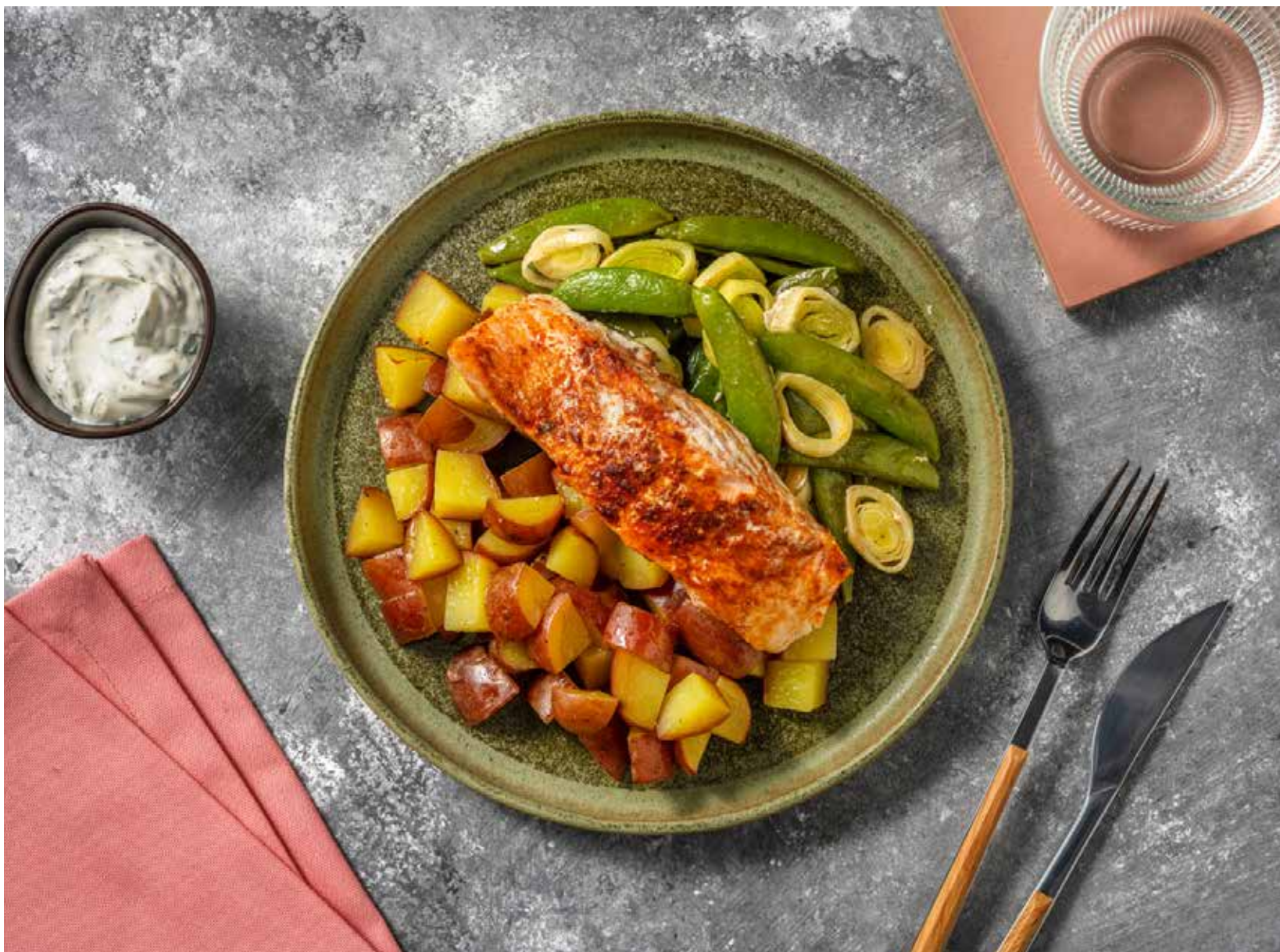


Saumon de Nouvelle-Angleterre avec papillotes de pommes de terre

Grillade

25 Minutes



Filets de saumon,
sans la peau



Pois sucrés



Aneth



Crème sure



Pommes de terre
rouges



Poireaux, en tranches



Assaisonnement
Old Bay

BONJOUR ASSAISONNEMENT OLD BAY

Un savoureux mélange d'épices et de fines herbes qui rehaussera le goût des fruits de mer et du poisson!

D'abord

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Huiler légèrement la grille du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 220 °C (425 °F) à feu moyen.

Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, papier d'aluminium, grand bol, petit bol, essuie-tout

Ingrédients

	2 Personnes	4 Personnes
Filets de saumon, sans la peau	250 g	500 g
Pommes de terre rouges	360 g	720 g
Pois sucrés	113 g	227 g
Poireaux, en tranches	56 g	113 g
Aneth	7 g	7 g
Assaisonnement Old Bay	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Crème sure	6 c. à soupe	12 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 70 °C (158 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

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 rejoindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



1 Préparer et faire mariner le saumon

Hacher grossièrement l'**aneth**. Parer les **pois sucrés**. Couper les **pommes de terre** en morceaux de 1,25 cm (1/2 po). Sécher le **saumon** avec un essuie-tout. Dans un grand bol, ajouter le **saumon**, l'**assaisonnement Old Bay** et **1/2 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). Bien mélanger. Réserver.



2 Préparer et faire griller les pommes de terre

Dans un bol moyen, ajouter les **pommes de terre**, **1 c. à soupe d'huile** et **2 c. à soupe d'eau** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Superposer deux rectangles de papier d'aluminium de 60 x 30 cm (24 x 12 po). Disposer le **mélange de pommes de terre** sur une moitié du papier d'aluminium. Replier le papier d'aluminium par-dessus le tour pour sceller. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, préparer 2 papillotes en utilisant 2 feuilles de papier d'aluminium papillote.) Placer la **papillote** sur un côté du gril, refermer le couvercle et faire griller à feu moyen de 18 à 20 minutes, jusqu'à ce que les **pommes de terre** soient tendres.



3 Préparer et faire griller le saumon

Pendant que les **pommes de terre** grillent, superposer deux autres rectangles de papier d'aluminium de 60 x 30 cm (24 x 12 po). Disposer les **pois sucrés** et les **poireaux** sur une moitié du papier d'aluminium. Arroser de **1 c. à soupe d'huile**, puis **saler** et **poivrer**. Placer le **saumon** sur les **légumes**. Replier le papier d'aluminium par-dessus le **saumon** et les **légumes** et pincer le tour pour sceller. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, préparer 2 papillotes en utilisant 2 feuilles de papier d'aluminium par papillote.) Placer la **papillote** de l'autre côté du gril. Refermer le couvercle et faire griller de 7 à 9 minutes, jusqu'à ce que le **saumon** soit entièrement cuit**.



4 Préparer la crème sure à l'aneth

Pendant que le **saumon** et les **pommes de terre** grillent, mélanger dans un petit bol l'**aneth** et la **crème sure**. **Saler** et **poivrer**.



5 Terminer et servir

Ouvrir avec précaution les **papillotes**. Répartir le **saumon**, les **légumes** et les **pommes de terre** dans les assiettes. Servir la **crème sure à l'aneth** comme trempette.

Le repas est prêt!