

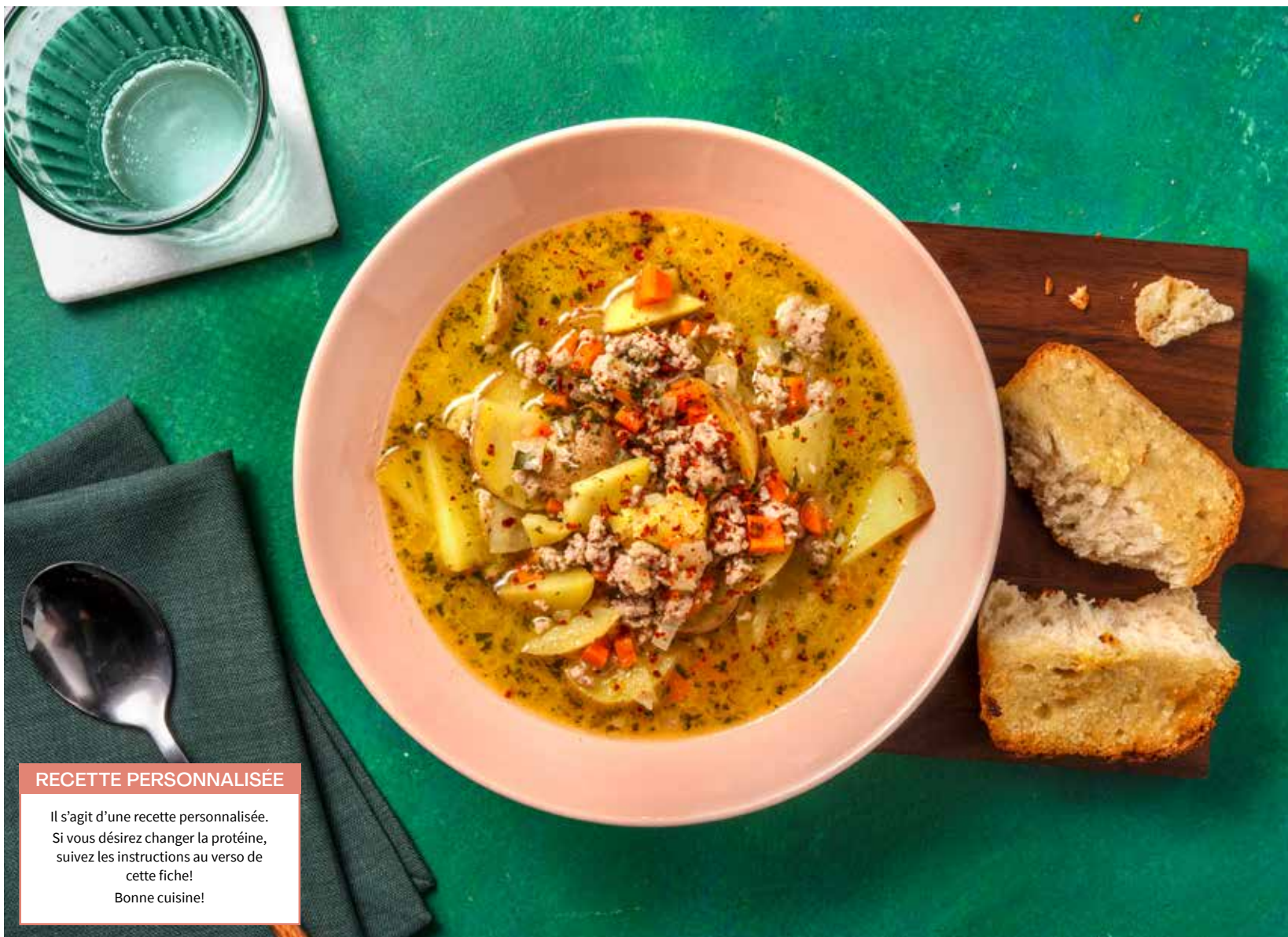
Soupe à la saucisse italienne

avec crème et pommes de terre

Épicée (au goût)

Rapido

25 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!



Saucisse italienne
douce, sans boyau



Dinde hachée



Pomme de terre à
chair jaune



Bébé épinards



Mélange aromatique



Purée d'ail



Crème



Concentré de
bouillon de poulet



Assaisonnement
italien



Flocons de piment



Mélange d'épices
pour sauce crémeuse



Pain ciabatta

D'abord

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

Matériel requis

Cuillères à mesurer, grand bol, petit bol, tasses à mesurer, grande casserole

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Saucisse italienne douce, sans boyau	250 g	500 g
Dinde hachée	250 g	500 g
Pomme de terre à chair jaune	350 g	700 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Mélange aromatique	227 g	454 g
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Crème	56 ml	113 ml
Concentré de bouillon de poulet	2	4
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Flocons de piment 🌶️	1 c. à thé	2 c. à thé
Mélange d'épices pour sauce crémeuse	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Pain ciabatta	1	2
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
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).

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 rejoindre

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

📱 @HelloFreshCA



Préparer

- Couper les **pommes de terre** en deux sur la longueur, puis en demi-lunes de 0,5 cm (¼ po).
- Hacher grossièrement les **épinards**.



Cuire la soupe

- Dans la casserole contenant la **saucisse**, ajouter le **mélange d'épices pour sauce crémeuse**, la **moitié** de la **purée d'ail** et le **reste** de l'**assaisonnement italien**. Cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **saucisse** soit enrobée.
- Ajouter les **concentrés de bouillon**, les **pommes de terre**, les **légumes** et **2 tasses** d'**eau** (doubler la qté pour 4 pers.). Porter à légère ébullition. Laisser mijoter de 10 à 12 min, jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres et que le **bouillon** épaississe légèrement. Ajouter la **crème** et les **épinards**.
- Cuire de 1 à 2 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **épinards** tombent. **Saler** et **poivrer**, au goût. (**CONSEIL** : Pour une soupe moins épaisse, ajouter plus d'eau, ¼ tasse à la fois.)



Cuire les pommes de terre et les légumes

- Chauffer une grande casserole à feu moyen-élevé. Ajouter **2 c. à soupe** de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **pommes de terre**, le **mélange aromatique** et la **moitié** de l'**assaisonnement italien**. **Saler** et **poivrer**.
- Cuire de 4 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pommes de terre** et les **légumes** ramollissent légèrement. Transférer dans un grand bol.



Griller les ciabattas

- Pendant que la **soupe** mijote, couper la **ciabatta** en deux.
- Dans un petit bol, ajouter le **reste** de la **purée d'ail** et **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Étendre l'**huile à l'ail** sur le côté coupé des **ciabattas**.
- Disposer les **ciabattas**, côté coupé vers le haut, directement sur la grille du **centre** du four. Griller de 3 à 4 min, jusqu'à ce que les **ciabattas** soient dorées. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



Cuire la saucisse

- Réduire à feu moyen, puis ajouter la **saucisse** à la même casserole.
- Cuire de 4 à 5 min, en défaisant la **saucisse** en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée**.

Si vous avez choisi la **dinde**, ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.) à la casserole, puis la **dinde**. Cuire la **dinde** en suivant les mêmes directives que celles pour la **saucisse**.



Terminer et servir

- Répartir la **soupe à la saucisse italienne** dans les bols.
- Parsemer de **flocons de piment**, au goût.
- Servir les **ciabattas à l'ail** en accompagnement.

Le souper, c'est réglé!