

Sous-marins au fromage et aux saucisses style merguez à l'agneau

avec salade verte fraîche

Familiale

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!



Agneau haché



Dinde hachée



Mélange paprika
fumé et ail



Pain à sous-marin



Mélange printanier



Mayonnaise



Vinaigre de vin blanc



Chapelure italienne



Garniture à salade



Fromage à la crème



Sauce aux piments
et à l'ail



Persil

BONJOUR PAPRIKA FUMÉ

Également appelé « pimentón », ce paprika est fabriqué à partir de poivrons rouges qui sont fumés et séchés au feu de chêne!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

2 plaques à cuisson, cuillères à mesurer, grand bol, papier parchemin, petit bol, fouet, bol moyen

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Agneau haché	250 g	500 g
Dinde hachée	250 g	500 g
Mélange paprika fumé et ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Pain à sous-marin	2	4
Mélange printanier	56 g	113 g
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Chapelure italienne	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Garniture à salade	28 g	56 g
Fromage à la crème	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Sauce aux piments et à l'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Persil	7 g	7 g
Sucre*	1 c. à thé	2 c. à thé
Huile*		

Sel et poivre*

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire 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



Faire les saucisses

Hacher grossièrement le **persil**. Dans un grand bol, ajouter l'**agneau**, le **mélange paprika fumé et ail**, la **chapelure**, la **moitié du persil** et **¼ c. à thé de sel** (doubler pour 4 pers.). **Poivrer**, puis bien mélanger. Former à partir du **mélange 2 saucisses d'une longueur de 20,5 cm (8 po)** (4 saucisses pour 4 pers.). (**CONSEIL** : Mouillez un peu vos mains avant de former les saucisses pour que le mélange colle moins!) Disposer les **saucisses** sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin. Faire cuire au **centre** du four de 12 à 15 min ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées et entièrement cuites, en retournant à mi-cuisson**.

Si vous avez choisi la **dinde**, la préparer et la faire cuire en suivant les mêmes instructions que celles pour l'**agneau**.



Faire la sauce au fromage à la crème

Entre-temps, mélanger dans un petit bol la **mayonnaise**, le **fromage à la crème** et le **reste du persil**, jusqu'à ce que le **fromage à la crème** ramollisse et que la **sauce** soit homogène. **Saler** et **poivrer**, au goût.



Faire la vinaigrette

Entre-temps, ajouter dans un bol moyen le **vinaigre**, **1 c. à thé de sucre** et **1 ½ c. à soupe d'huile** (doubler les quant. pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis fouetter pour bien mélanger. Réserver.



Faire griller les pains

Couper les **pains** en deux. Disposer les **pains** sur une plaque à cuisson, côté coupé vers le haut. Faire griller dans le **haut** du four de 4 à 5 min ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



Terminer et servir

Tartiner la **sauce au fromage à la crème** sur les **pains**. Garnir les **tranches de pain inférieures** de **saucisses**. Arroser d'**un filet de sauce aux piments et à l'ail**, si désiré. Couronner des **tranches de pain supérieures**. Ajouter le **mélange printanier** au bol contenant la **vinaigrette**. Bien mélanger. Répartir les **sous-marins** et la **salade** dans les assiettes. Parsemer la **salade** de **garniture à salade**.

Le souper, c'est réglé!