



Tarte aux crevettes à l'anglaise

avec purée de pommes de terre au fromage et petits pois

Soirée casserole 35 minutes



Crevettes
285 g | 570 g



Petits pois
56 g | 113 g



Crème
113 ml | 237 ml



Pomme de terre
Russet
3 | 6



Fromage à la
crème
1 | 2



Mélange d'épices
pour sauce
crémeuse
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Poireau, émincé
56 g | 113 g



Cheddar blanc,
râpé
½ tasse | 1 tasse



Ciboulette
7 g | 14 g



Mirepoix
113 g | 227 g



Moutarde de
Dijon
1 ½ c. à thé |
3 c. à thé



Concentré de
bouillon de
légumes
1 | 2

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



Cuire les pommes de terre et préparer

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

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

2



Cuire les légumes

- Entre-temps, chauffer une grande poêle allant au four à feu moyen.
- Ajouter 1 c. à soupe (2 c. à soupe) d'huile, puis la **mirepoix**, les **pois** et les **poireaux**. Cuire de 4 à 6 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement croquants.
- Saupoudrer du **mélange d'épices pour sauce crémeuse**. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant constamment, jusqu'à ce que tous les **légumes** soient enrobés de **farine**. **Saler** et **poivrer**.

3



Préparer les crevettes

- Entre-temps, à l'aide d'un tamis, égoutter et rincer les **crevettes**, puis les sécher avec un essuie-tout. **Saler** et **poivrer**.

4



Préparer la garniture

- Dans la poêle contenant les **légumes**, ajouter la **crème**, le **fromage à la crème**, le **concentré de bouillon de légumes** et ½ tasse (1 tasse) d'eau. Porter à ébullition à feu élevé.
- Réduire à feu moyen. Laisser mijoter de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.
- Ajouter les **crevettes**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **crevettes** soient entièrement cuites**.
- Retirer la poêle du feu.
- Incorporer la **moutarde**, puis **saler** et **poivrer**.

5



Écraser les pommes de terre

- Lorsque les **potatoes** de terre seront cuites, les égoutter et les remettre dans la même casserole, hors du feu.
- Ajouter ¼ tasse (½ tasse) de **lait** et 2 c. à soupe (4 c. à soupe) de **beurre**, puis écraser les **potatoes** de terre jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse.
- Ajouter le **cheddar** et la **moitié** de la **ciboulette**, mélanger, puis **saler** et **poivrer**. (**REMARQUE** : À défaut d'une poêle allant au four, transférer la garniture dans un plat de cuisson de 20 x 20 cm [8 x 8 po], pour 2 et 4 pers.)

6



Terminer et servir

- Répartir la **purée de potatoes** de terre en une couche uniforme sur la **garniture de crevettes**.
- Griller au **centre** du four de 4 à 5 min, jusqu'à ce que les **potatoes** de terre commencent à dorer.
- Retirer du four et laisser reposer pendant 5 min.
- Répartir la **tarte aux crevettes** dans les assiettes.
- Parsemer du **reste** de la **ciboulette**.

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



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