



Boulettes de bœuf glacées

avec quartiers de pommes de terre tout garnis et salade

FAMILIALE 30 minutes



En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus.

Merci de votre compréhension.
Bon appétit!

- Bœuf haché
- Pomme de terre Russet
- Crème sure
- Fromage cheddar, râpé
- Oignons verts
- Assaisonnement BBQ
- Sauce BBQ
- Chapelure panko
- Mélange printanier
- Carotte, en julienne
- Vinaigre de vin blanc

BONJOUR SAUCE BBQ!

Sucrée, collante et absolument succulente!

COMMENCER ICI

- Avant de commencer, préchauffer le four à 450 °F.
- Laver et sécher tous les aliments.

Sortir

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

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Bœuf haché	250 g	500 g
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Crème sure	6 c. à table	12 c. à table
Fromage cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Oignons verts	2	2
Assaisonnement BBQ	1 c. à table	1 c. à table
Sauce BBQ	¼ tasse	½ tasse
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Mélange printanier	56 g	113 g
Carotte, en julienne	56 g	113 g
Vinaigre de vin blanc	1 c. à table	2 c. à table
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte.

** Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergies, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

Nous joindre

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



1. PRÉPARATION

Couper les **pommes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po). Émincer les **oignons verts**.



4. FAIRE LA SALADE

Dans un grand bol, fouetter le **vinaigre**, **½ c. à thé de sucre** et **2 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers). **Saler** et **poivrer**. Ajouter le **mélange printanier** et les **carottes**. Bien mélanger.



2. RÔTIR LES POMMES DE TERRE

Sur une plaque à cuisson, arroser les **pommes de terre** de **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers). **Saler** et **poivrer**. Rôtir au **centre** du four jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 22 à 24 min. (**NOTE** : pour 4 pers, utiliser 2 plaques avec 1 c. à table d'huile chacune. Rôtir sur la grille du centre et du bas du four en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



5. RÉCHAUFFER LA SAUCE BBQ

Dans un grand bol allant au micro-ondes, fouetter la **sauce BBQ** et **2 c. à table d'eau** (doubler pour 4 pers). Chauffer au micro-ondes jusqu'à ce que le **glaçage** soit chaud, 30 sec. Lorsque les **boulettes** sont cuites, les transférer dans le grand bol de **glaçage**. Bien mélanger pour napper les **boulettes**.



3. CUIRE LES BOULETTES

Dans un bol moyen, combiner le **bœuf**, la **chapelure**, **¼ c. à thé de sel** et **½ c. à table d'assaisonnement BBQ** (doubler le sel et l'assaisonnement pour 4 pers). **Poivrer**. Former **8 boulettes** (**NOTE** : 16 boulettes pour 4 pers). Disposer les **boulettes** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Cuire sur la grille du **haut** du four jusqu'à ce que les **boulettes** soient dorées et entièrement cuites, de 10 à 12 min.**



6. FINIR ET SERVIR

Lorsque les **quartiers de pommes de terre** sont cuits, les saupoudrer de **fromage** et d'**oignons verts**. Répartir les **quartiers de pommes de terre**, les **boulettes** et la **salade** dans les assiettes. Couronner les **pommes de terre** de **crème sure**, puis napper les **boulettes** de **sauce BBQ** restant dans le bol.

Le souper, c'est réglé!