

Bols de falafels

avec vinaigrette au houmous

Végé

Épicée

Rapido

25 minutes



Falafel



Houmous



Mayonnaise à base de plantes



Mini concombre



Mélange printanier



Vinaigre de vin rouge



Boullgour



Sauce piquante



Persil



Gousses d'ail



Poivron



Concentré de bouillon de légumes

BONJOUR FALAFEL

Une boule frite faite de pois chiches, d'herbes et d'épices!

D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 4 (doubler la qté pour 4 pers.):

- Doux : ½ c. à thé
- Moyen : 1 ½ c. à thé
- Épicé : 2 c. à thé
- Très épicé : 1 c. à soupe

Matériel requis

Cuillères à mesurer, grand bol, petite casserole, petit bol, tasses à mesurer, fouet, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Falafel	8	16
Houmous	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Mayonnaise à base de plantes	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Mini concombre	66 g	132 g
Mélange printanier	113 g	227 g
Vinaigre de vin rouge	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Boulgour	½ tasse	1 tasse
Sauce piquante 🌶️	1 ½ c. à thé	3 c. à thé
Persil	7 g	7 g
Gousses d'ail	1	2
Poivron	160 g	320 g
Concentré de bouillon de légumes	1	2
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

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

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



1 Préparer

- Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Peler, puis hacher ou presser l'**ail**.
- Hacher grossièrement le **persil**.
- Peler le **concombre**, si désiré, et le couper en rondelles de 0,5 cm (¼ po).



4 Préparer la vinaigrette au houmous

- Entre-temps, ajouter dans un petit bol le **houmous**, la **mayonnaise**, la **moitié** du **persil**, **2 c. à soupe** d'**eau tiède** (doubler la qté pour 4 pers.) et **1 ½ c. à thé** de **sauce piquante**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.)
- **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



2 Cuire le boulgour

- Chauffer une petite casserole à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis l'**ail**. Cuire pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que l'**ail** dégage son arôme.
- Incorporer le **boulgour**, le **concentré de bouillon**, **½ c. à thé** de **sel** et **¾ tasse** d'**eau** (doubler les qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition.
- Retirer la casserole du feu. Laisser reposer de 15 à 16 min, jusqu'à ce que le **boulgour** soit tendre et que le **liquide** ait été absorbé.
- Séparer le **boulgour** à la fourchette.



5 Préparer le taboulé

- Dans un grand bol, ajouter le **vinaigre**, **¼ c. à thé** de **sucre** et **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler les qtés pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Lorsque le **boulgour** sera prêt, ajouter le **mélange printanier**, les **poivrons**, les **concombres**, le **reste** du **persil** et le **boulgour** dans le grand bol contenant la **vinaigrette**, puis bien mélanger.



3 Cuire les falafels

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **2 c. à soupe** d'**huile**, puis les **falafels**. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle. Au besoin, cuire en plusieurs étapes pour 4 pers., en utilisant 2 c. à soupe d'huile chaque fois.) Poêler de 2 à 3 min par côté, jusqu'à ce que les **falafels** soient dorés.



6 Terminer et servir

- Répartir le **taboulé** dans les assiettes. Garnir de **falafels**.
- Arroser d'**un filet** de **vinaigrette au houmous**.

Le souper, c'est réglé!