



BOULETTES D'AGNEAU AUX HERBES

avec purée onctueuse et sauce de cuisson aux raisins rôtis

PRONTO



BONJOUR RAISINS

Un fruit juteux, sucré et polyvalent!

TEMPS: 30 MIN



Agneau haché



Vinaigre
balsamique



Thym



Ail



Pomme de terre
Russet



Choux de
Bruxelles



Chapelure
italienne



Oignon rouge,
en tranches



Concentré de
bouillon de bœuf



Raisins rouges

SORTEZ

- Épluche-légumes
- Plaque à cuisson
- Cuillères à mesurer
- Presse-ail
- Grande casserole
- Bol moyen
- Presse-purée
- Grande poêle antiadhésive
- Passoire
- Tasses à mesurer
- Lait **2**
(¼ tasse | ½ tasse)
- Sel et poivre
- Beurre non salé **2**
(2 c. à table | 4 c. à table)
- Huile d'olive ou de canola

INGRÉDIENTS

2 pers | 4 pers

- Agneau haché 250 g | 500 g
- Vinaigre balsamique **9** 1 c. à table | 2 c. à table
- Thym 7 g | 14 g
- Ail 6 g | 12 g
- Pomme de terre Russet 460 g | 920 g
- Choux de Bruxelles 227 g | 454 g
- Chapelure italienne **1,2,4,8,9** ¼ tasse | ½ tasse
- Oignon rouge, en tranches 56 g | 113 g
- Concentré de bouillon de bœuf 1 | 2
- Raisins rouges 170 g | 340 g

ALLERGENS | ALLERGÈNES

Some ingredients are produced in a facility that also processes milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soya, les sulfites, les noix et le blé.

- 0 Fish/Poisson
- 1 Wheat/Blé
- 2 Milk/Lait
- 3 Egg/Oeuf
- 4 Soy/Soja
- 5 Tree Nut/Noix
- 6 Mustard/Moutarde
- 7 Peanut/Cacahuète
- 8 Sesame/Sésame
- 9 Sulphites/Sulfites
- 10 Crustacean/Crustacé
- 11 Shellfish/Fruit de Mer

*Wash and dry all produce.

**Cook to a min. internal temp. of 74°C/165°F.



BON DÉPART

Préchauffer le four à **425° F** (pour rôtir les boulettes et les choux de Bruxelles). Commencer à cuisiner lorsque le four est à la bonne température!



1 CUIRE LES POMMES DE TERRE

Laver et sécher tous les aliments.* Peler les **pommes de terre**, puis les couper en cubes de 1,25 cm (½ po). Dans une grande casserole, couvrir les **pommes de terre** d'**eau** (environ 2,5 cm 1 po)], puis ajouter **2 c. à thé** de **sel** (dbl pour 4 pers). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Lorsque l'**eau** bout, baisser à feu moyen. Mijoter à découvert jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **pommes de terre**, de 10 à 12 min.



4 RÔTIR LES BOULETTES

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **½ c. à table** d'**huile** (dbl pour 4 pers), puis les **boulettes**. Saisir en retournant souvent jusqu'à ce qu'elles soient dorées, de 4 à 5 min. Retirer la poêle du feu. Transférer les **boulettes** sur la plaque contenant les **choux**. Continuer à rôtir au **centre** du four jusqu'à ce que les **boulettes** soient entièrement cuites et que les **choux** soient tendres, de 6 à 8 min. (**ASTUCE:** cuire à une temp. interne minimale de 74°C/165°F.**)

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



2 RÔTIR LES CHOUX

Entre-temps, couper les **choux** en deux. Sur une plaque recouverte de papier parchemin, arroser les **choux** de **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers). **Saler** et **poivrer**. Rôtir au **centre** du four en remuant à mi-cuisson jusqu'à ce qu'ils soient brun doré, de 18 à 20 min. Entre-temps, détacher **1 c. à table** de **feuilles de thym** (doubler pour 4 pers). Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Couper les **raisins** en deux.



5 PRÉPARER LA SAUCE

Entre-temps, garder **½ c. à table** de **gras** (dbl pour 4 pers) dans la poêle, puis jeter le reste. Chauffer à feu moyen, puis ajouter les **raisins**, les **oignons** et le **reste** du **thym**. Cuire jusqu'à ce que les **oignons** ramollissent, de 3 à 4 min. Ajouter le(s) **concentré(s) de bouillon**, **1 c. à table** de **vinaigre** (dbl pour 4 pers) et **½ tasse** d'**eau** (dbl pour 4 pers). Cuire en remuant jusqu'à ce que les **raisins** ramollissent et que la **sauce** réduise, de 4 à 5 min. **Saler** et **poivrer**.



3 FAIRE LES BOULETTES

Dans un bol moyen, combiner l'**agneau**, la **chapelure**, l'**ail**, **½ c. à table** de **thym** (doubler pour 4 pers), **¼ c. à thé** de **sel** (doubler pour 4 pers) et **¼ c. à thé** de **poivre** (doubler pour 4 pers). Former **8 boulettes** égales. (**NOTE:** faire 16 boulettes pour 4 pers.)



6 FINIR ET SERVIR

Lorsque les **pommes de terre** sont tendres, les égoutter et les remettre dans la casserole. À l'aide d'un presse-purée, y incorporer **2 c. à table** de **beurre** (dbl pour 4 pers) et **¼ tasse** de **lait** (dbl pour 4 pers) jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. **Saler** et **poivrer**. Répartir la **purée** et les **choux** dans les assiettes. Garnir de **boulettes** et napper de **sauce**.

POLYVALENTE!

Cette sauce rehausse aussi bien le porc que le poulet!