

Boulettes d'agneau aux herbes

avec purée onctueuse et sauce aux raisins rôtis

35 minutes



En raison du volume de commandes, il se peut que des ingrédients soient remplacés par des produits équivalents. Suivez la recette comme d'habitude, avec les ingrédients que vous avez reçus.

Merci de votre compréhension.
À vos casseroles!



Agneau haché



Vinaigre balsamique



Thym



Ail



Pommes de terre
Russet



Choux de Bruxelles



Chapelure italienne



Oignon rouge



Concentré de
bouillon de bœuf



Raisins rouges

D'ABORD

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

2 plaques à cuisson, bol moyen, épluche-légumes, cuillères à mesurer, presse-purée, passoire, papier parchemin, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Agneau haché	250 g	500 g
Vinaigre balsamique	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Thym	7 g	7 g
Ail	6 g	12 g
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Choux de Bruxelles	227 g	454 g
Chapelure italienne	¼ tasse	½ tasse
Oignon rouge	113 g	113 g
Concentré de bouillon de bœuf	1	2
Raisins rouges	170 g	340 g
Lait*	¼ tasse	½ tasse
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
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, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

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

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



Faire cuire les pommes de terre

Peler, puis couper les **potatoes** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Dans une grande casserole, recouvrir les **potatoes** d'assez d'**eau** (dépasser d'environ 2,5 cm [1 po]), puis ajouter **2 c. à thé** de **sel** (doubler la quantité pour 4 personnes). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Lorsque l'eau bouillira, baisser à feu moyen. Faire mijoter à découvert de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes**.



Faire cuire la sauce

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les morceaux d'**oignon** et le **reste** du **thym**. Faire cuire de 3 à 4 minutes en remuant souvent, jusqu'à ce que les **oignons** ramollissent. Baisser à feu moyen. Ajouter le **concentré de bouillon**, les **raisins**, le **vinaigre balsamique** et **½ tasse** d'**eau** (doubler les quantités pour 4 personnes). Faire cuire de 4 à 5 minutes en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **raisins** ramollissent et que le **mélange** réduise légèrement. **Saler** et **poivrer**.



Préparer et faire rôtir les choux de Bruxelles

Entre temps, détacher **1 c. à soupe** de **feuilles de thym** (doubler la quantité pour 4 personnes). Couper l'**oignon** en deux, peler, puis trancher finement une des **moitiés** (utiliser l'oignon entier pour 4 personnes). Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Couper les **raisins** en deux. Couper les **choux de Bruxelles** en deux. Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **choux de Bruxelles** de **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**. Faire rôtir sur la grille du **bas** du four de 18 à 20 minutes, jusqu'à ce que les choux de Bruxelles soient légèrement dorés, en remuant à mi-cuisson.



Préparer la purée de pommes de terre

Lorsque les **potatoes** seront tendres, les égoutter et les remettre dans la même casserole. Dans la grande casserole, ajouter **2 c. à soupe** de **beurre** et **¼ tasse** de **lait** (doubler les quantités pour 4 personnes), puis à l'aide d'un presse-purée, écraser les **potatoes** jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. **Saler** et **poivrer**.



Former et faire cuire les boulettes

Pendant que les **choux de Bruxelles** rôtissent, mélanger dans un bol moyen l'**agneau**, la **chapelure**, l'**ail** et **½ c. à soupe** de **thym** (doubler la quantité pour 4 personnes). Ajouter **¼ c. à thé** de **sel** et **¼ c. à thé** de **poivre** (doubler les quantités pour 4 personnes). Former à partir du **mélange d'agneau** **8 boulettes de taille égale** (16 boulettes pour 4 personnes). Transférer les **boulettes** sur une autre plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Faire cuire au **centre** du four jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites, de 10 à 12 minutes.**



Terminer et servir

Répartir la **purée de pommes de terre** et les **choux de Bruxelles** dans les assiettes. Déposer les **boulettes** sur la **purée de pommes de terre** et napper de **sauce aux raisins**.

Le repas est prêt!