

Boulettes de bœuf en sauce avec pains à l'ail gratinés au fromage et salade

Familiale

30 minutes



Bœuf haché



Petits pains artisan



Mélange printanier



Ail



Assaisonnement
italien



Tomates broyées



Mozzarella, râpée



Chapelure italienne



Glaçage balsamique

BONJOUR MOZZARELLA

Un fromage crémeux qui rehausse les pains à l'ail!

D'ABORD

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, grand bol, petit bol, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Petits pains artisan	2	4
Mélange printanier	56 g	113 g
Ail	3 g	6 g
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Tomates broyées	370 ml	740 ml
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Chapelure italienne	¼ tasse	½ tasse
Glaçage balsamique	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 71 °C (160 °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



Préparer

Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Trancher les **petits pains** en deux.



Former les boulettes

Dans un grand bol, combiner le **bœuf**, la **chapelure** et **¼ c. à thé de sel** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Poivrer**. Former à partir du **mélange 12 boulettes de taille égale** (24 boulettes pour 4 personnes).



Faire cuire les boulettes et préparer la sauce

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **boulettes**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce que tous les côtés soient bien dorés. Ajouter les **tomates broyées**, la **moitié** de l'**assaisonnement italien**, la **moitié** du **glaçage balsamique** et **¼ tasse d'eau** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis mélanger doucement. (**CONSEIL** : Ajouter ¼ tasse d'eau dans le contenant vide de tomates broyées et faire tourner pour tout récupérer jusqu'à la dernière goutte!) Baisser à feu moyen-doux et poursuivre la cuisson à couvert de 8 à 10 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement et que les **boulettes** soient entièrement cuites**. **Saler** et **poivrer**.



Préparer les pains à l'ail gratinés

Pendant que les **boulettes** et la **sauce** cuisent, disposer les **petits pains** sur une plaque à cuisson. Dans un petit bol, mélanger l'**ail**, le **reste** de l'**assaisonnement italien** et **1 ½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Poivrer**. Badigeonner ou arroser d'**huile à l'ail** les côtés coupés des **petits pains**. Parsemer de **mozzarella**. Faire cuire sur la grille du **haut** du four de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que le **fromage** fonde. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



Préparer la salade

Dans un grand bol, fouetter le **reste** du **glaçage balsamique** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**. Ajouter le **mélange printanier**, puis bien mélanger.



Terminer et servir

Si désiré, couper les **pains à l'ail** en tranches de 2,5 cm (1 po) dans le sens de la largeur. Répartir dans les bols les **boulettes** et la **sauce** qui peut être utilisée comme trempette. Servir la **salade** et les **pains à l'ail gratinés** en accompagnement.

Le repas est prêt!