

# Boulettes de bœuf glacées

avec quartiers de pommes de terre tout garnis et salade

Familiale

30 minutes



Bœuf haché



Pommes de terre  
Russet



Crème sure



Cheddar, râpé



Oignons verts



Assaisonnement BBQ



Sauce BBQ



Chapelure panko



Mélange printanier



Carotte



Vinaigre de vin blanc

BONJOUR SAUCE BBQ

Sucrée, collante, fumée et absolument succulente!

## D'ABORD

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

## Matériel requis

2 plaques à cuisson, bol moyen, épluche-légumes, cuillères à mesurer, râpe à 4 côtés, 2 grands bols, papier parchemin, fouet

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Crème sure	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Oignons verts	2	2
Assaisonnement BBQ 🍷	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Sauce BBQ	¼ tasse	½ tasse
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Mélange printanier	56 g	113 g
Carotte	170 g	170 g
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
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

Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (½ po). Émincer les **oignons verts**. Peler, puis râper grossièrement avec la râpe à 4 côtés la **moitié** de la **carotte** (râper toute la carotte pour 4 personnes).



## Préparer la salade

Pendant que les **boulettes** cuisent, fouetter dans un grand bol le **vinaigre**, **½ c. à thé** de **sucre** et **2 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler et poivrer**. Ajouter le **mélange printanier** et la **carotte râpée**. Bien mélanger.



## Faire rôtir les quartiers de pommes de terre

Sur une plaque à cuisson, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler et poivrer**. Faire rôtir au **centre** du four jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées, de 22 à 24 minutes. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune. Faire rôtir sur les grilles du centre et du bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



## Réchauffer la sauce BBQ

Dans un grand bol allant au micro-ondes, fouetter la **sauce BBQ** et **2 c. à soupe** d'**eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). Faire chauffer au micro-ondes pendant 30 secondes, jusqu'à ce qu'elle soit chaude. Lorsque les **boulettes** seront cuites, les transférer dans le grand bol contenant la **sauce BBQ** réchauffée. Bien mélanger pour enrober les **boulettes** de **sauce**.



## Faire cuire les boulettes

Pendant que les **quartiers de pommes de terre** rôtissent, mélanger dans un bol moyen le **bœuf**, la **chapelure**, **¼ c. à thé** de **sel** et **½ c. à soupe** d'**assaisonnement BBQ** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Poivrer**. Former à partir du **mélange** **8 boulettes de taille égale** (16 boulettes pour 4 personnes). Disposer les **boulettes** sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin. Faire cuire sur la grille du **haut** du four jusqu'à ce qu'elles soient dorées et entièrement cuites, de 10 à 12 minutes.\*\*



## Terminer et servir

Lorsque les **quartiers de pommes de terre** seront cuits, les parsemer de **fromage** et d'**oignons verts**. Répartir les **quartiers de pommes de terre tout garnis**, les **boulettes glacées** et la **salade** dans les assiettes. Couronner les **potatoes** d'un soupçon de **crème sure**, puis napper les **boulettes** du **reste** de la **sauce BBQ** contenue dans le bol.

## Le repas est prêt!