

Boulettes de bœuf glacées

avec quartiers de pommes de terre tout garnis et salade

Familiale

35 minutes



Bœuf haché



Pomme de terre
Russet



Cheddar, râpé



Tomate Roma



Bébés épinards



Oignon vert



Assaisonnement BBQ



Sauce BBQ



Chapelure panko



Crème sure



Vinaigrette ranch

BONJOUR SAUCE BBQ

Une explosion de saveurs sucrées, salées et fumées!

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, cuillères à mesurer, 2 grands bols, papier parchemin, fouet

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Tomate Roma	80 g	160 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Oignon vert	2	2
Assaisonnement BBQ	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Sauce BBQ	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Crème sure	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Vinaigrette ranch	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile*		

Sel et poivre*

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

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

    @HelloFreshCA



Rôtir les quartiers de pommes de terre

- Couper les **pommes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **pommes de terre** de **1 c. à soupe d'huile**. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.) **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 24 à 26 min, jusqu'à ce que les **pommes de terre** soient dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



Chauffer la sauce BBQ

- Dans un grand bol allant au micro-ondes, fouetter la **sauce BBQ** et **2 c. à soupe d'eau** (doubler la qté pour 4 pers.).
- Réchauffer au micro-ondes pendant 30 s, jusqu'à ce que la **sauce** soit bien chaude.
- Lorsque les **boulettes** seront cuites, les transférer dans le bol contenant la **sauce BBQ chaude**. Remuer pour enrober les **boulettes** de **sauce**.



Rôtir les boulettes

- Entre-temps, ajouter dans un bol moyen le **bœuf**, la **chapelure**, **¼ c. à thé de sel** et **½ c. à soupe d'assaisonnement BBQ** (doubler les qtés pour 4 pers.). (**CONSEIL** : Pour des boulettes plus fermes, ajouter 1 œuf au mélange!) **Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange 8 boulettes de taille égale** (16 boulettes pour 4 pers.).
- Disposer les **boulettes** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin.
- Rôtir dans le **haut** du four de 10 à 12 min, jusqu'à ce que les **boulettes** soient entièrement cuites**.



Garnir les quartiers de pommes de terre

- Lorsque les **quartiers de pommes de terre** seront cuits, les retirer du four avec précaution, puis les parsemer de **fromage**.
- Remettre au four et poursuivre la cuisson de 3 à 4 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.
- Parsemer d'**oignons verts**.



Préparer la salade

- Entre-temps, couper la **tomate** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Émincer les **oignons verts**.
- Dans un grand bol, ajouter les **épinards**, les **tomates** et la **vinaigrette ranch**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



Terminer et servir

- Répartir les **quartiers de pommes de terre tout garnis**, les **boulettes glacées** et la **salade** dans les assiettes.
- Couronner les **pommes de terre** d'**un soupçon de crème sure** et napper les **boulettes** de la **sauce BBQ restante** dans le bol.

Le souper, c'est réglé!