

# 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 César

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.

Unités de mesure à chaque étape	1 c. à soupe	(2 c. à soupe)	d'huile
	2 personnes	4 personnes	Ingrédient

## Matériel requis

2 plaques à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, grand bol, papier parchemin, grande poêle antiadhésive

## 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 César	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'app.

*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 tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



## Glacer les boulettes

- Lorsque les **boulettes** seront cuites, mélanger dans une grande poêle antiadhésive la **sauce BBQ** et **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) d'**eau**.
- Porter à légère ébullition à feu moyen.
- Ajouter les **boulettes**, puis remuer pour enrober.



## Préparer et rôtir les boulettes

- Entre-temps, ajouter dans un bol moyen le **bœuf**, la **chapelure**, **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel** et **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**assaisonnement BBQ**. (**CONSEIL** : Pour des boulettes plus tendres, ajouter 1 œuf au mélange!) **Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange** 8 (16) **boulettes de taille égale**.
- Les disposer sur une autre 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 rôtir de 3 à 4 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.
- Retirer du four, puis 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 César**. **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 **quartiers de pommes de terre** d'**un soupçon** de **crème sure** et napper les **boulettes** de la **sauce BBQ** restant dans la poêle.

Le souper, c'est réglé!