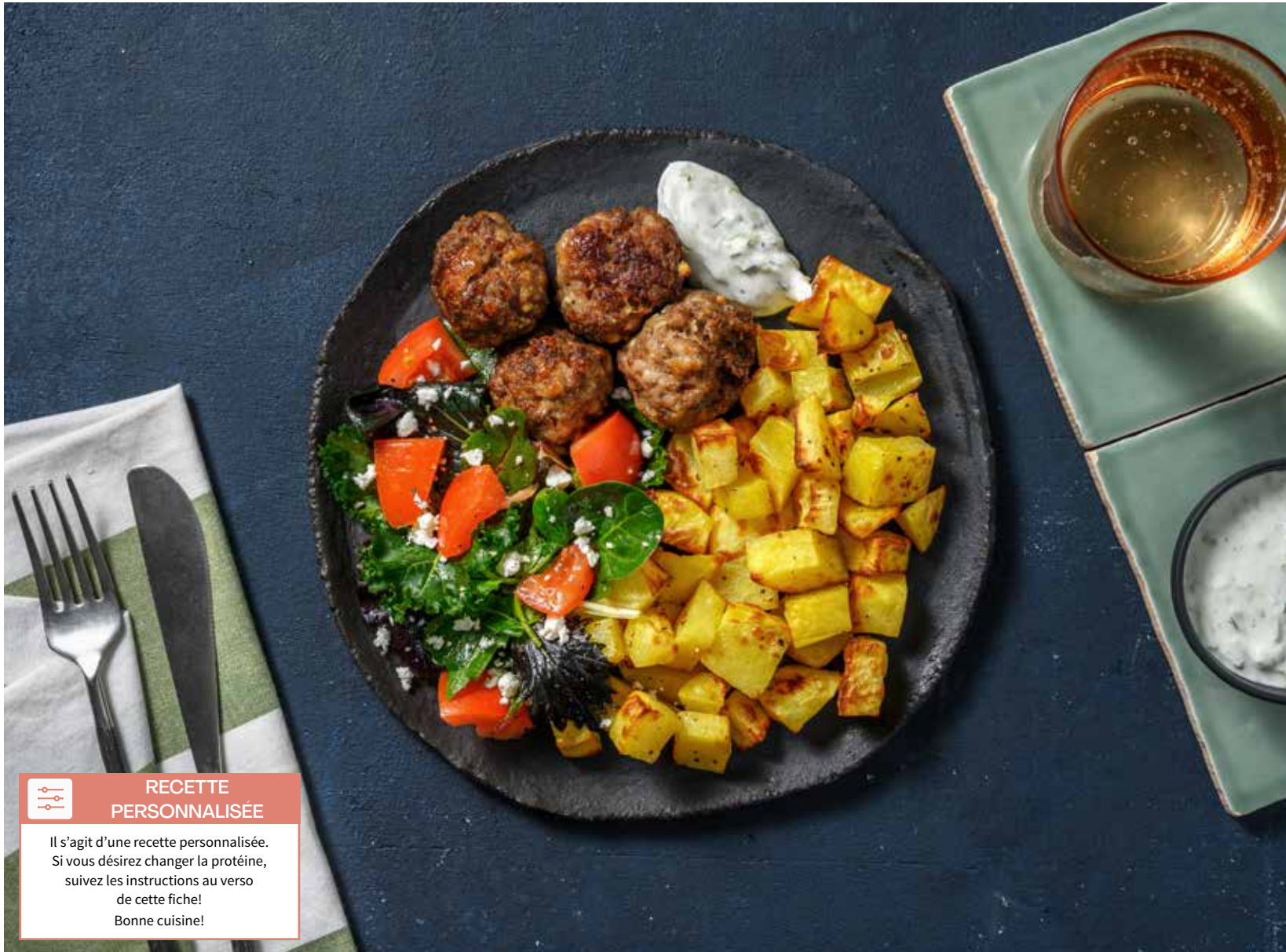


Boulettes de viande au feta à la grecque

avec pommes de terre rôties et sauce tzatziki

Familiale

30 minutes



RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée. Si vous désirez changer la protéine, suivez les instructions au verso de cette fiche! Bonne cuisine!



Mélange de bœuf et de porc hachés



Dinde hachée



Chapelure panko



Mélange d'épices à l'ail et à l'aneth



Feta, émietté



Pommes de terre Russet



Sel assaisonné



Citron



Tzatziki



Tomates beefsteak



Mélange printanier

BONJOUR FETA

Un fromage salé et saumuré qui s'émiette facilement!


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

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Mélange de bœuf et de porc hachés	250 g	500 g
 Dinde hachée	250 g	500 g
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Mélange d'épices à l'ail et à l'aneth	2 c. à thé	4 c. à thé
Feta, émietté	¼ tasse	½ tasse
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Sel assaisonné	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Citron	1	1
Tzatziki	113 ml	226 ml
Tomates beefsteak	170 g	340 g
Mélange printanier	56 g	113 g
Sucre*	¼ c. à thé	½ 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 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 joindre

Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Faire rôtir les pommes de terre

Couper les **potatoes** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson non recouverte, ajouter les **potatoes**, le **sel assaisonné** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Poivrer**, puis bien mélanger. Faire rôtir au **centre** du four de 25 à 28 minutes, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées, en retournant à mi-cuisson.



Préparer et faire cuire les boulettes

Entre-temps, réserver la **moitié** du **feta** dans un petit bol. Dans un grand bol, combiner le **mélange de bœuf et de porc**, la **chapelure panko**, le **mélange d'épices à l'ail et à l'aneth** et **¼ c. à thé de sel**. **Poivrer**, puis ajouter le **reste** du **feta**. Mélanger doucement. Former à partir du **mélange** **8 boulettes de taille égale** (16 boulettes pour 4 personnes). Transférer les **boulettes** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Faire rôtir sur la grille du **haut** du four jusqu'à ce que les **boulettes** soient entièrement cuites, de 10 à 12 minutes**.



RECETTE PERSONNALISÉE

Si vous avez choisi la **dinde**, préparez-la et faites-la cuire en suivant les mêmes directives que celles pour le **mélange de bœuf et de porc**.



Préparer la vinaigrette

Dans un autre grand bol, ajouter le **jus de citron**, **¼ c. à thé de sucre** et **1 ½ c. à soupe d'huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Salier** et **poivrer**, au goût. Bien mélanger au fouet.



Préparer la salade

Ajouter les **tomates** et le **mélange printanier** dans le grand bol contenant la **vinaigrette**, puis bien mélanger.



Préparer

Entre-temps, presser la **moitié** du **citron** (utiliser le citron entier pour 4 personnes). Couper les **tomates** en morceaux de 1,25 cm (½ po).



Terminer et servir

Répartir les **potatoes**, les **boulettes** et la **salade** dans les assiettes. Parsemer la **salade** du **feta réservé**. Servir le **tzatziki** en accompagnement comme trempette.

Le repas est prêt!