

# Boulettes de viande dans une sauce aux oignons caramélisés avec purée de pommes de terre et de pommes à l'allemande

35-45 minutes



Bœuf haché



Chapelure panko



Sauce Worcestershire



Moutarde de Dijon



Pomme de terre  
Russet



Pomme Gala



Oignon jaune



Concentré de  
bouillon de bœuf



Mélange pour sauce



Cheddar, râpé



Fleurons de brocoli

BONJOUR SAUCE WORCESTERSHIRE

*Une sauce au goût savoureux et unique originaire du comté du Worcestershire!*

## 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, épluche-légumes, passoire, cuillères à mesurer, presse-purée, grand bol, papier parchemin, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Sauce Worcestershire	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Moutarde de Dijon	1 ½ c. à thé	3 c. à thé
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Pomme Gala	1	2
Oignon jaune	113 g	226 g
Concentré de bouillon de bœuf	1	2
Mélange pour sauce	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Fleurons de brocoli	227 g	454 g
Beurre non salé*	3 c. à soupe	6 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



### 1 Cuire les pommes de terre et les pommes

- Peler, puis couper les **potatoes** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Peler, puis couper la **pomme** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Dans une grande casserole, recouvrir les **potatoes** et les **potatoes** d'**assez** d'eau (dépasser d'environ 2,5 cm [1 po]), puis ajouter **2 c. à thé** de sel (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Réduire à feu moyen-élevé. Laisser mijoter à découvert de 10 à 12 min, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes** de terre et les **potatoes**.
- Égoutter et remettre les **potatoes** de terre et les **potatoes** dans la même casserole, hors du feu.
- Ajouter **2 c. à soupe** de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis écraser les **potatoes** de terre et les **potatoes** jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. **Saler** et **poivrer**, au goût.



### 4 Rôtir le brocoli

- Entre-temps, couper le **brocoli** en bouchées.
- Sur une autre plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser le **brocoli** de **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 12 à 14 min, jusqu'à ce que les **brocolis** soient tendres et dorés.
- Retirer les **brocolis** du four avec précaution. Parsemer de **fromage**, puis continuer la cuisson de 1 à 2 min, jusqu'à ce qu'il fonde.



### 2 Cuire les boulettes

- Entre-temps, recouvrir une plaque à cuisson de papier parchemin.
- Dans un grand bol, ajouter le **bœuf**, la **chapelure**, la **moutarde**, la **moitié** de la **sauce Worcestershire** et **¼ c. à thé** de sel (doubler la qté pour 4 pers.). **Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange** **8 boulettes** de **taille égale** (16 boulettes pour 4 pers.).
- Les disposer sur la plaque à cuisson préparée.
- Rôtir dans le **haut** du four de 10 à 12 min, jusqu'à ce que les **boulettes** soient dorées et entièrement cuites\*\*.



### 5 Préparer la sauce aux oignons caramélisés

- Entre-temps, saupoudrer les **oignons** **caramélisés** du **mélange pour sauce**. Cuire pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **oignons** soient enrobés.
- Incorporer graduellement **¾ tasse** d'**eau** (doubler la qté pour 4 pers.), le **concentré de bouillon** et le **reste** de la **sauce Worcestershire** jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- Monter à feu à moyen-élevé. Cuire en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** arrive à légère ébullition.
- Laisser mijoter de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement. **Saler** et **poivrer**, au goût.



### 3 Caraméliser les oignons

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Ajouter à la poêle chaude **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis tourner la poêle jusqu'à ce que le **beurre** fonde.
- Ajouter les **oignons**. Cuire de 8 à 10 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient dorés. **Saler** et **poivrer**.



### 6 Terminer et servir

- Dans la poêle contenant la **sauce**, ajouter les **boulettes**.
- Remuer délicatement pour enrober. Répartir la **purée** et le **brocoli** dans les assiettes.
- Disposer les **boulettes** sur la **purée**. Napper les **boulettes** de viande de la **sauce aux oignons caramélisés**.

## Le souper, c'est réglé!