

# Brochettes de crevettes grillées aux épices Old Bay avec quartiers de pommes de terre et sauce aneth-ail-citron

Grillade

35 minutes



Crevettes



Assaisonnement  
Old Bay



Pomme de terre  
Russet



Mayonnaise



Crème sure



Mélange d'épices à  
l'ail et à l'aneth



Citron



Courgette



Poivron



Poudre d'ail



Brochettes en bois

BONJOUR ASSAISONNEMENT OLD BAY

*Un savoureux mélange d'épices et de fines herbes qui rehaussera le goût des fruits de mer et du poisson!*

## D'abord

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Huiler légèrement la grille du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 205 °C (400 °F) à feu moyen.
- Faire tremper les brochettes dans l'eau pendant 5 minutes.

## Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, tamis, zesteur, grand bol, petit bol, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Crevettes	285 g	570 g
Assaisonnement Old Bay	1 c. à thé	2 c. à thé
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Mélange d'épices à l'ail et à l'aneth	1 c. à thé	2 c. à thé
Citron	½	1
Courgette	400 g	800 g
Poivron	160 g	320 g
Poudre d'ail	2 c. à thé	4 c. à thé
Brochettes en bois	6	12
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). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

## 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



## 1 Faire rôtir les quartiers de pommes de terre

Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe** d'**huile**. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune.) **Saler**, **poivrer** et saupoudrer de la **moitié** de la **poudre d'ail**. Bien mélanger. Faire rôtir au **centre** du four de 24 à 26 minutes, jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées, en retournant à mi-cuisson. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, faire cuire sur les grilles du centre et du haut, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



## 4 Faire griller les poivrons et les courgettes

Dans un grand bol, ajouter les quartiers de **poivrons** et de **courgette** et **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler**, **poivrer** et saupoudrer du **reste** de la **poudre d'ail**. Bien mélanger. Disposer les **poivrons** et les **courgettes** sur un côté de la grille du barbecue. Refermer le couvercle et faire griller de 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement croquants, en retournant à mi-cuisson. (**REMARQUE** : Si les courgettes cuisent plus vite que les poivrons, transférer les courgettes dans une assiette et couvrir pour garder chaud.)



## 2 Préparer

Entre-temps, couper le **poivron** en quartiers, sur la longueur, puis évider. Couper la **courgette** en quartiers, sur la longueur. Zester le **citron**, puis en couper la moitié en quartiers (utiliser le citron entier pour 4 personnes). Dans un petit bol, ajouter la **mayonnaise**, la **crème sure**, le **mélange d'épices à l'ail et à l'aneth** et le **zeste de citron**. **Saler** et **poivrer**. Bien mélanger.



## 5 Faire griller les crevettes

À la mi-cuisson des **légumes**, disposer les **crevettes** sur l'autre côté de la grille du barbecue. Refermer le couvercle et faire griller de 4 à 6 minutes, en retournant une fois, jusqu'à ce que les **crevettes** soient entièrement cuites\*\*.



## 3 Monter les brochettes de crevettes

À l'aide d'un tamis, égoutter et rincer les **crevettes**, puis les sécher avec un essuie-tout. Dans un bol moyen, ajouter les **crevettes** et **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). Saupoudrer **1 c. à thé** d'**assaisonnement Old Bay** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis bien mélanger. Enfiler **6 ou 7 crevettes** sur **chaque brochette en bois**.



## 6 Terminer et servir

Répartir les **brochettes de crevettes**, les **quartiers de pommes de terre** et les **légumes** dans les assiettes. Servir la **sauce aneth-ail-citron** en accompagnement comme trempette. Arroser les **crevettes** du jus d'un **quartier de citron**, au goût.

## Le repas est prêt!