



Chaussons fromagés au bœuf et aux légumes

avec salade mixte aux tomates

FAMILIALE 40 minutes



Bœuf haché



Pâte feuilletée



Fromage cheddar, râpé



Fromage à la crème



Mélange printanier



Vinaigre de vin blanc



Pois verts



Mirepoix



Concentré de bouillon de bœuf



Tomates raisins

BONJOUR PÂTE FEUILLETÉE!

La pâte feuilletée fait un parfait substitut à la typique pâte à pizza!

Bon départ

Avant de commencer, préchauffer le four à 425 °F, puis laver et sécher tous les aliments.

À l'étape 4, si le temps ne manque pas, cuire les chaussons 5 à 6 minutes de plus pour un résultat encore plus croustillant!

Sortez

Grande poêle antiadhésive, papier parchemin, 2 plaques à cuisson, 2 grands bols, fouet, cuillère trouée, cuillères à mesurer

Ingrédients

	4 pers
Bœuf haché	454 g
Pâte feuilletée	680 g
Fromage cheddar, râpé	1 tasse
Fromage à la crème	¼ tasse
Mélange printanier	113 g
Vinaigre de vin blanc	1 c. à table
Pois verts	227 g
Mirepoix	113 g
Concentré de bouillon de bœuf	1
Tomates raisins	113 g
Sucre*	1 c. à thé
Huile*	
Sel et poivre*	

* Pas inclus dans la boîte

** Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque trousses repas!

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

Nous joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



1. CUIRE LA GARNITURE

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **½ c. à table d'huile**, puis la **mirepoix** et le **bœuf**. Cuire le **bœuf** en le défaisant en morceaux jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée, de 4 à 5 min. **** Saler et poivrer.**



4. CUIRE LES CHAUSSONS

Cuire les **chaussons** sur les grilles du **haut** et du **centre**. Cuire en interchangeant les plaques à mi-cuisson jusqu'à ce que la **pâte feuilletée** soit brun doré et entièrement cuite, de 18 à 20 min. ******



2. GARNIR LA PÂTE FEUILLETÉE

À l'aide d'une cuillère trouée, transférer la **garniture au bœuf** dans un grand bol. Incorporer le **cheddar**, le **fromage à la crème**, les **pois** et le **concentré de bouillon**. Sur deux plaques à cuisson recouvertes de papier parchemin, dérouler la **pâte feuilletée**, puis la couper en deux pour créer 4 rectangles. Garnir **la moitié** des **rectangles de pâte de garniture**.



5. PRÉPARER LA SALADE

Pendant que les **chaussons** cuisent, couper les **tomates** en deux. Dans un autre grand bol, fouetter le **vinaigre**, **1 c. à thé de sucre** et **2 c. à table d'huile**. Ajouter le **mélange printanier** et les **tomates**. Bien mélanger. **Saler et poivrer.**



3. FINIR LES CHAUSSONS

Un à la fois, replier les **rectangles de pâte** sur la **garniture**. À l'aide de vos doigts, presser le pourtour des **chaussons**. Rouler le pourtour vers le centre pour bien sceller.



6. FINIR ET SERVIR

Répartir les **chaussons** et la **salade** dans les assiettes. (**NOTE:** attention! Les chaussons seront très chauds. Il vaut mieux les laisser refroidir quelques minutes avant de les manger!)

Le souper, c'est réglé!