

Ragoût style tourtière au poulet avec rôties à l'ail

35 minutes



Filets de poulet



Pommes de terre
rouges



Mirepoix



Petits pois



Persil et thym



Gousses d'ail



Mélange d'épices
pour sauce
crémeuse



Concentré de
bouillon de poulet



Pains à sous-marin

BONJOUR MIREPOIX

Une base aux saveurs classiques qui est composée de carottes, de céleris et d'oignons!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, grand bol, petite casserole, tasses à mesurer, grande casserole, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Filets de poulet *	340 g	680 g
Pommes de terre rouges	300 g	600 g
Mirepoix	113 g	227 g
Petits pois	56 g	113 g
Persil et thym	14 g	21 g
Gousses d'ail	2	4
Mélange d'épices pour sauce crémeuse	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Concentré de bouillon de poulet	1	2
Pains à sous-marin	2	4
Beurre non salé*	4 c. à soupe	8 c. à soupe
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.

• L'emballage sous vide garantissant une fraîcheur maximale des aliments, mais peut légèrement faire changer leur couleur et leur donner une odeur plus prononcée. Chaque aliment retrouvera son état d'origine 3 minutes après l'ouverture de l'emballage.

Allergènes

Hé, 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 Préparer

Couper les **potatoes** en deux sur la longueur, puis en demi-lunes de 0,5 cm (¼ po). Détacher de la branche **1 c. à soupe** de **feuilles de thym** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les hacher finement. Hacher grossièrement le **persil**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.



4 Assembler le ragoût

Ajouter le **mélange d'épices pour sauce crémeuse**, le **thym** et la **moitié** de l'**ail** dans la casserole avec le **poulet**. Faire cuire pendant 1 minute en remuant souvent, jusqu'à ce que le **poulet** soit enrobé. Ajouter le **concentré de bouillon**, les **pois**, les **potatoes**, la **mirepoix** et **2 tasses** d'**eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). Porter à légère ébullition. Laisser mijoter jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres et le **bouillon** épaississe légèrement, de 10 à 12 minutes. **Saler** et **poivrer**, au goût. (**CONSEIL** : Si vous préférez un ragoût moins épais, ajoutez plus d'eau, ¼ tasse à la fois.)



2 Faire cuire les pommes de terre et la mirepoix

Faire chauffer une grande casserole à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **potatoes** et la **mirepoix**. **Saler** et **poivrer**. Faire cuire de 4 à 5 minutes en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **potatoes** et la **mirepoix** ramollissent légèrement. Transférer dans un grand bol.



5 Préparer les rôties à l'ail

Pendant que le **ragoût** mijote, couper les **pains** en deux. Disposer sur une plaque à cuisson, côté coupé vers le haut. Dans une petite casserole ou dans un bol allant au micro-ondes, faire fondre à feu doux **2 c. à soupe** de **beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes). Ajouter le **reste** de l'**ail** et la **moitié** du **persil**. **Saler** et **poivrer**. Bien mélanger. Verser un filet de **beurre à l'ail** sur les côtés coupés des **pains**. Faire griller les **pains** au **centre** du four jusqu'à ce qu'ils soient dorés, de 3 à 4 minutes. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



3 Faire poêler le poulet

Sécher le **poulet** avec un essuie-tout. Couper en deux sur la longueur. **Saler** et **poivrer**. Faire chauffer la même casserole à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **poulet**. Saisir jusqu'à ce qu'il soit doré, de 2 à 3 minutes par côté. (**REMARQUE** : Le poulet finira de cuire à l'étape 4.)



6 Terminer et servir

Répartir le **ragoût** dans les bols. Parsemer du **reste** du **persil**. Servir les **rôties à l'ail** en accompagnement, pour tremper.

Le repas est prêt!