

# Cocktail de crevettes façon pub avec rondelles de pommes de terre fromagées

Familiale

30 minutes



Crevettes



Pommes de terre  
Russet



Ketchup



Raifort



Sauce  
Worcestershire



Cheddar, râpé



Ail



Assaisonnement  
Old Bay



Mini concombre



Mayonnaise



Carotte



Vinaigre de vin blanc



Radis

BONJOUR CREVETTES

Nos crevettes proviennent de fournisseurs écoresponsables; c'est notre façon d'aider à préserver la santé de nos océans!

## 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, bol moyen, épluche-légumes, cuillères à mesurer, grand bol, papier parchemin, fouet, grande poêle antiadhésive, tamis, essuie-tout

### Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Crevettes	285 g	570 g
Pommes de terre Russet	690 g	1 380 g
Ketchup	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Raifort	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sauce Worcestershire	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Ail	6 g	12 g
Assaisonnement Old Bay	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mini concombre	66 g	132 g
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Carotte	170 g	340 g
Vinaigre de vin blanc	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Radis	2	4
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Faire cuire les crevettes jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

### Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

*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

Partagez vos photos en mentionnant  
#LaVieHelloFresh  
Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002  
bonjour@hellofresh.ca  
HelloFresh.ca



### Faire rôtir les rondelles de pommes de terre

Couper les **potatoes** en rondelles de 0,5 cm (¼ po). Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile**. Saupoudrer de la **moitié** de l'**assaisonnement Old Bay**, puis bien mélanger. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune.) Faire cuire au **centre** du four de 25 à 28 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.)



### Faire cuire les crevettes

Égoutter et rincer les **crevettes**, puis les sécher avec un essuie-tout. Saupoudrer du **reste** de l'**assaisonnement Old Bay**. Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **2 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **crevettes** et l'**ail**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **crevettes** deviennent roses\*\*.



### Préparer et mélanger la salade

Pendant que les **potatoes** rôtissent, peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Peler, puis couper la **carotte** en rondelles de 0,5 cm (¼ po). Couper le **concombre** et les **radis** en rondelles de 0,5 cm (¼ po). Dans un grand bol, fouetter la **moitié** du **vinaigre**, **¼ c. à thé de sucre** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). Ajouter les rondelles de **concombre**, de **radis** et de **carotte**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.



### Terminer les pommes de terre

Retirer délicatement la plaque à cuisson du four. Parsemer les rondelles de **potatoes** de **fromage**. Remettre la plaque à cuisson au four et poursuivre la cuisson de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.



### Préparer la sauce cocktail

Dans un bol moyen, mélanger la **mayonnaise** et le **ketchup**. (**CONSEIL** : Pour les enfants, réserver 2 c. à soupe du mélange ketchup-mayonnaise dans un petit bol, avant d'ajouter le reste des ingrédients.) Dans le bol moyen, ajouter le **raifort**, la **moitié** de la **sauce Worcestershire** (utiliser toute la sauce pour 4 personnes) et le **reste** du **vinaigre**. Bien mélanger.



### Terminer et servir

Répartir les **crevettes**, la **salade** et les **rondelles de potatoes fromagées** dans les assiettes. Servir avec la **sauce cocktail** comme trempette.

## Le repas est prêt!