

Côtelettes d'agneau à la sauce chimichurri avec pommes de terre croustillantes et aioli au feta

Deluxe

Épicée

40 minutes



Côtelettes de longe d'agneau



Pomme de terre à chair jaune



Piment poblano



Poivron vert



Oignon rouge



Persil



Coriandre



Gousses d'ail



Feta, en bloc



Mayonnaise



Épices à bifteck de Montréal



Vinaigre de vin rouge

BONJOUR FETA

Un fromage salé et saumuré qui s'émiette facilement!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, passoire, cuillères à mesurer, petit bol, grande casserole, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Côtelettes de longe d'agneau	4	8
Pomme de terre à chair jaune	360 g	720 g
Piment poblano 🌶️	320 g	640 g
Poivron vert	200 g	400 g
Oignon rouge	113 g	226 g
Persil	7 g	14 g
Coriandre	7 g	14 g
Gousses d'ail	2	4
Feta, en bloc	100 g	200 g
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Épices à bifteck de Montréal 🌶️	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Vinaigre de vin rouge	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 63 °C (145 °F) pour des côtelettes médium-saignantes. 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 rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002

HelloFresh.ca

📱 @HelloFreshCA



Cuire les pommes de terre

- Couper les **potatoes** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Dans une grande casserole, recouvrir 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. Laisser mijoter à découvert de 10 à 12 min ou jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes**.
- Égoutter les **potatoes** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.



Cuire les côtelettes et les légumes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Pendant que la poêle chauffe, sécher l'**agneau** avec un essuie-tout. **Saler** et saupoudrer du **reste** des **épices à bifteck**.
- Ajouter à la poêle chaude **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler pour 4 pers.), puis l'**agneau**. Poêler de 1 à 2 min par côté ou jusqu'à ce que l'**agneau** soit doré. Retirer du feu.
- Lorsque les **légumes** auront rôti pendant 10 min, retirer la plaque du four avec précaution, puis pousser les **légumes** sur une moitié de la plaque. Disposer l'**agneau** sur l'autre moitié.
- Rôtir les **légumes** et l'**agneau** au **centre** du four de 6 à 8 min ou jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres et que l'**agneau** soit cuit à la cuisson désirée**.



Préparer et rôtir les légumes

- Entre-temps, peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 1,25 cm (½ po).
- Hacher très finement **1 c. à soupe** d'**oignon** (doubler la qté pour 4 pers.). Réserver pour la **sauce chimichurri** (à l'étape 3).
- Évider, puis couper le **poivron** en lanières de 1,25 cm (½ po).
- Évider, puis couper les **poblanos** en lanières de 1,25 cm (½ po), en retirant les graines pour un goût plus doux. (**CONSEIL** : Porter des gants de cuisine à cette étape!)
- Sur une plaque à cuisson, arroser les **poblanos**, les **poivrons** et les **oignons** tranchés de **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis saupoudrer de la **moitié** des **épices à bifteck**. **Saler** et bien mélanger.
- Rôtir au **centre** du four pendant 10 min, jusqu'à ce que les **légumes** commencent à ramollir. (**REMARQUE** : Les légumes continueront de rôtir à l'étape 4.)



Terminer les pommes de terre

- Essuyer la poêle avec précaution et chauffer à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** d'**huile** et **1 c. à soupe** de **beurre**. Tournoyer la poêle pendant 30 s ou jusqu'à ce que le **beurre** fonde.
- Ajouter les **potatoes**. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., cuire en plusieurs étapes en utilisant 1 c. à soupe d'huile et 1 c. à soupe de beurre chaque fois.) Poêler de 4 à 6 min, jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées et croustillantes, en retournant à l'occasion.
- Transférer dans une assiette, puis **saler** et **poivrer**, au goût.



Préparer l'aïoli au feta et la sauce chimichurri

- Entre-temps, hacher finement le **persil** et la **coriandre**.
- Peler, puis hacher ou presser l'**ail**.
- Dans un petit bol, ajouter le **vinaigre**, le **persil**, la **coriandre**, l'**oignon haché**, la **moitié** de l'**ail**, **¼ c. à thé** de **sel**, **¼ c. à thé** de **sucre** et **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler les qtés pour 4 pers.). **Poivrer** et bien mélanger. Réserver.
- Émietter le **feta**.
- Dans un autre petit bol, ajouter la **mayonnaise**, la **moitié** du **feta** et le **reste** de l'**ail**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



Terminer et servir

- Répartir les **côtelettes d'agneau**, les **potatoes** et les **légumes** dans les assiettes.
- Arroser les **côtelettes d'agneau** d'**un filet** de **sauce chimichurri**.
- Parsemer les **légumes** du **reste** du **feta**.
- Servir l'**aïoli au feta** comme trempette pour les **potatoes**.

Le souper, c'est réglé!