

Côtelettes d'agneau aux épices shawarma et sauce aux figues

avec pommes de terre aux fines herbes et à l'ail, asperges et amandes

De luxe

35 minutes



Côtelettes de surlonge d'agneau



Mélange d'épices shawarma



Pomme de terre rouge



Menthe



Persil



Citron



Sel d'ail



Confiture de figues



Asperges



Amandes, tranchées



Mélange pour sauce brune



Échalote

BONJOUR MÉLANGE D'ÉPICES SHAWARMA

Notre mélange d'épices shawarma est une combinaison unique et délicieuse de saveurs fumées et sucrées!

D'abord

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

Matériel requis

2 plaques à cuisson, cuillères à mesurer, zesteur, grand bol, papier parchemin, tasses à mesurer, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Côtelettes de surlonge d'agneau	4	8
Mélange d'épices shawarma	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Pomme de terre rouge	480 g	900 g
Menthe	7 g	7 g
Persil	7 g	14 g
Citron	½	1
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Confiture de figes	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Asperges	227 g	454 g
Amandes, tranchées	28 g	56 g
Mélange pour sauce brune	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Échalote	50 g	100 g
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 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 63 °C (145 °F) pour une côtelette médium-saignante. La taille de la côtelette influe sur la cuisson.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'app.

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 ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Faire rôtir les pommes de terre

Couper les **potatoes** en morceaux de 2,5 cm (1 po). Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, ajouter les **potatoes**, le **sel d'ail** et **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler pour 4 pers.). **Poivrer**, puis remuer pour enrober. Faire rôtir au **centre** du four de 24 à 26 min ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres et dorées, en retournant à mi-cuisson. Lorsqu'elles sont prêtes, les transférer immédiatement dans le grand bol contenant le **beurre aux herbes** (celui de l'étape 2). Remuer jusqu'à ce que le **beurre** ait fondu et que les **potatoes** soient enrobées.



Faire rôtir les asperges et l'agneau

Ajouter les **asperges** et **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler pour 4 pers.) de l'autre côté de la plaque contenant l'**agneau**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober. Faire rôtir dans le **haut** du four de 6 à 8 min ou jusqu'à ce que les **asperges** soient légèrement croquantes et que l'**agneau** soit entièrement cuit**. (**REMARQUE** : Si les asperges sont prêtes avant l'agneau, les transférer dans une assiette et couvrir pour garder chaud. Continuer de faire rôtir l'agneau jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée.)



Préparer, faire griller les amandes et le beurre aux herbes

Entre-temps, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter les **amandes** à la poêle sèche. Faire griller de 4 à 6 min ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées, en remuant à l'occasion. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!) Transférer les **amandes** dans une assiette. Entre-temps, parer les **asperges** à partir de 2,5 cm (1 po) de l'extrémité inférieure. Peler, puis couper l'**échalote** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Détacher les **feuilles de menthe** de la branche, puis en hacher **½ c. à soupe** (doubler pour 4 pers.). Hacher finement le **persil**. Zester, puis presser le **moitié** du **citron** (le citron entier pour 4 pers.). Dans un grand bol, ajouter la **menthe**, la **moitié** du **persil** et **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler pour 4 pers.).



Faire la sauce aux figes

Faire chauffer la même poêle (celle de l'étape 3) à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler pour 4 pers.) et faire fondre en tournoyant. Ajouter les **échalotes**. Faire cuire de 2 à 3 min ou jusqu'à ce qu'elles ramollissent légèrement, en remuant à l'occasion. Saupoudrer du **mélange pour sauce brune**. Faire cuire pendant 30 s ou jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé, en remuant sans arrêt. Incorporer graduellement au fouet **¾ tasse** d'**eau** (doubler pour 4 pers.) et la **confiture de figes**, jusqu'à ce que le **mélange** soit lisse. Augmenter à feu moyen-élevé et porter à légère ébullition. Faire mijoter de 1 à 2 min ou jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement, en fouettant à l'occasion. Retirer la poêle du feu.



Saisir l'agneau

Faire chauffer la même poêle à feu moyen. Pendant que la poêle chauffe, sécher l'**agneau** avec un essuie-tout. Assaisonner du **mélange d'épices shawarma**, puis **saler** et **poivrer**. Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler pour 4 pers.) à la poêle chaude, puis l'**agneau**. Faire poêler de 1 à 2 min par côté ou jusqu'à ce qu'il soit doré. Retirer la poêle du feu. Transférer l'**agneau** d'un côté d'une plaque à cuisson. Essuyer la poêle avec précaution.



Terminer et servir

Ajouter **½ c. à soupe** de **jus de citron** (doubler pour 4 pers.) à la poêle contenant la **sauce aux figes**. Ajouter le **reste** du **persil**. **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger. Parsemer les **asperges** de **zeste de citron**, puis remuer pour enrober. Répartir les **potatoes**, les **asperges** et l'**agneau** dans les assiettes. Napper l'**agneau** de **sauce aux figes**. Parsemer les **asperges** d'**amandes**.

Le souper, c'est réglé!