

# Côtelettes d'agneau grillées aux herbes avec glaçage au thym et aux bleuets et pommes de terre au beurre

Grillade longue fin de semaine 35 minutes



Côtelettes de surlonge d'agneau



Pomme de terre rouge



Mélange printanier



Moutarde à l'ancienne



Ciboulette



Thym



Confiture de bleuets



Vinaigre de vin rouge



Canneberges séchées



Moutarde de Dijon



Sel d'ail

BONJOUR MOUTARDE À L'ANCIENNE

*Le Canada est l'un des plus grands producteurs de graines de moutarde au monde!*



## D'abord

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Huiler légèrement le gril.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 260 °C (500 °F) à feu moyen-élevé.

## Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, grand bol, petit bol, tasses à mesurer, fouet, grande casserole, essuie-tout, passoire, pinceau à pâtisserie en silicone

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Côtelettes de surlonge d'agneau	4	8
Pomme de terre rouge	360 g	720 g
Mélange printanier	113 g	227 g
Moutarde à l'ancienne	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Ciboulette	7 g	14 g
Thym	7 g	14 g
Confiture de bleuets	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Vinaigre de vin rouge	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Canneberges séchées	¼ tasse	½ tasse
Moutarde de Dijon	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 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'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, des 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



## 1 Faire cuire les pommes de terre

Couper les **potatoes de terre** en deux (les plus grosses en quatre). Dans une grande casserole, recouvrir les **potatoes de terre** d'**assez d'eau** (dépasser d'environ 2,5 cm [1 po]) et ajouter **2 c. à thé** de **sel** (utiliser les mêmes quant. pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé, puis réduire à feu moyen. Faire mijoter à découvert de 10 à 12 min ou jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes de terre**. Égoutter et remettre les **potatoes de terre** dans la même casserole, hors du feu. Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler pour 4 pers.), puis remuer délicatement pour faire fondre le **beurre** et enrober les **potatoes de terre**. Couvrir pour garder chaud.



## 4 Faire griller l'agneau

Lorsque les **potatoes de terre** sont égouttées, disposer l'**agneau** sur le gril. Réduire à feu moyen, fermer le couvercle et faire griller de 5 à 7 min ou jusqu'à ce que l'**agneau** soit entièrement cuit, en retournant une fois\*\*. Lorsque l'**agneau** est presque prêt, badigeonner un côté d'**un peu** de **glaçage au thym et aux bleuets**, puis le retourner, côté glacé vers le bas. Faire griller pendant 30 s, puis répéter avec l'autre côté. Transférer l'**agneau** dans une assiette, puis étendre **tout** le **glaçage au thym et aux bleuets restant** sur l'**agneau**. Laisser reposer de 3 à 5 min.



## 2 Préparer et faire le glaçage

Entre-temps, détacher **1 c. à soupe** de **feuilles de thym** de la branche (doubler pour 4 pers.), puis les hacher finement. Émincer la **ciboulette**. Dans un petit bol allant au micro-ondes, ajouter la **confiture de bleuets**, la **moitié** du **vinaigre** et la **moitié** du **thym**. **Saler** et **poivrer**. Faire chauffer au micro-ondes de 30 s à 1 min ou jusqu'à ce que la **confiture** ramollisse et que le **mélange** soit chaud. Bien mélanger.



## 5 Terminer les pommes de terre

Saupoudrer les **potatoes de terre** du **reste** du **sel d'ail**, puis **poivrer**. Ajouter la **moitié** de la **ciboulette**, puis remuer délicatement pour enrober.



## 3 Faire mariner l'agneau

Dans un bol moyen, mélanger la **moutarde à l'ancienne**, la **moitié** de la **moutarde de Dijon**, le **reste** du **thym** et **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler pour 4 pers.). Sécher l'**agneau** avec un essuie-tout. Assaisonner de la **moitié** du **sel d'ail** et **poivrer**. Ajouter l'**agneau** dans le bol contenant le **mélange à la moutarde**, puis remuer pour enrober.



## 6 Terminer et servir

Dans un grand bol, ajouter le **reste** du **vinaigre**, le **reste** de la **moutarde de Dijon** et **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant. Ajouter le **mélange printanier** et les **canneberges séchées**, puis bien mélanger. Répartir l'**agneau**, les **potatoes de terre** et la **salade** dans les assiettes. Napper l'**agneau** de **tout** le **glaçage restant** dans l'assiette, puis parsemer du **reste** de la **ciboulette**.

## Le souper, c'est réglé!