



Chaudrée crémeuse aux moules

avec ciabatta grillée

VARIÉTÉ 25 minutes



Moules



Crème



Petit pain ciabatta



Mélange céleri-oignon



Pomme de terre
Russet



Sel de céleri



Ail



Moutarde de Dijon



Persil

BONJOUR POLYVALENCE!

La moule est un mollusque tout-en-un : sa chair est délicieuse et sa coquille vide fait la parfaite pince pour manger les autres moules!

Bon départ

Avant de commencer, préchauffer le four à 425 °F, puis laver et sécher tous les aliments.

Sortez

2 plaques à cuisson, presse-ail, grand bol, cuillères à mesurer, papier parchemin, épluche-légumes, pinceau en silicone, passoire, grande casserole, tasses à mesurer

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Moules	2	4
Crème	273 ml	546 ml
Petit pain ciabatta	2	4
Mélange céleri-oignon	56 g	113 g
Pomme de terre Russet	230 g	460 g
Sel de céleri	1 ½ c. à thé	3 c. à thé
Ail	6 g	12 g
Moutarde de Dijon	1 c. à table	2 c. à table
Persil	7 g	14 g
Beurre non salé*	2 c. à table	4 c. à table
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte

** Cuire à une température interne minimale de 74 °C/165 °F; la taille affecte le temps de cuisson.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

Nous joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca



1. RÔTIR LES POMMES DE TERRE

Peler les **pommes de terre**, puis les couper en morceaux de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **pommes de terre** de **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis saupoudrer de **la moitié de sel de céleri. Saler et poivrer.** Rôtir au **centre** du four jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 22 à 24 min.



4. GRILLER LA CIABATTA

Pendant que les **moules** réchauffent, couper la **ciabatta** en deux et la disposer, côté coupé vers le haut, sur une autre plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Badigeonner de **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis saupoudrer **du reste de sel de céleri. Poivrer.** Rôtir sur la grille du **haut** jusqu'à ce qu'elle soit dorée, de 4 à 5 min. (**ASTUCE:** attention de ne pas les brûler!)



2. PRÉPARATION

Pendant que les **pommes de terre** rôtissent, émincer les **tiges de persil**. Hacher grossièrement les **feuilles de persil**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Placer une passoire au-dessous d'un grand bol, puis y égoutter les **moules**. Jeter les **moules** brisées ou encore fermées, puis réserver le **liquide des moules**.



5. FINIR LA CHAUDRÉE

Dans la même casserole, ajouter les **pommes de terre rôties** et bien mélanger.



3. COMMENCER LA CHAUDRÉE

Dans une grande casserole à feu moyen, ajouter **2 c. à table de beurre** (doubler pour 4 pers), puis le **mélange céleri-oignon**, les **tiges de persil** et l'**ail**. Cuire en remuant souvent, de 2 à 3 min. Ajouter la **crème**, la **moutarde** et **¼ tasse d'eau** (doubler pour 4 pers). Porter à ébullition à feu élevé. Ajouter les **moules** et leur **liquide**. Couvrir et cuire jusqu'à ce que le tout soit chaud, de 2 à 3 min. **** Poivrer.**



6. FINIR ET SERVIR

Répartir la **chaudrée** dans les bols. Saupoudrer de **feuilles de persil**. Servir avec la **ciabatta grillée**.

Le souper, c'est réglé!