



# Pâtes à la dinde façon pot pie avec pois verts

**FAMILIALE** 35 minutes



Escalopes de dinde



Concentré de bouillon de poulet



Fromage à la crème



Pois verts



Mirepoix



Fusilli



Thym



Farine tout usage



Fromage parmesan



Sel d'ail



Maïs en grains

**BONJOUR MIREPOIX!**

*Un mélange d'oignon, de carotte et de céleri à la base de nombreux plats!*

# Bon départ

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

## Sortez

Plaque à cuisson, grande poêle antiadhésive, grande casserole, essuie-tout, passoire, fouet, tasses à mesurer, cuillères à mesurer

## Ingrédients

	4 pers
Escalopes de dinde	680 g
Concentré de bouillon de poulet	2
Fromage à la crème	4 c. à table
Pois verts	113 g
Mirepoix	113 g
Fusilli	340 g
Thym	7 g
Farine tout usage	1 c. à table
Fromage parmesan	56 g
Sel d'ail	1.5 c. à thé
Maïs en grains	113 g
Beurre*	2 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. CUIRE LES FUSILLIS

Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses** d'eau et **2 c. à thé** de sel, puis couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Ajouter les **fusillis** à l'eau bouillante. Cuire à découvert en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils soient tendres, de 10 à 12 min. Réserver **1 tasse** d'eau de cuisson, puis égoutter et remettre dans la même casserole.



## 4. PRÉPARER LA SAUCE

Dans la même poêle, ajouter le **fromage à la crème**, les **concentrés de bouillon**, **1 tasse** de lait et l'**eau de cuisson réservée**. Cuire en remuant jusqu'à ce que le **fromage à la crème** fonde et que la **sauce** s'amalgame, de 1 à 2 min. Retirer du feu. **Poivrer**.



## 2. CUIRE LA DINDE

Pendant que les **fusillis** cuisent, sécher la **dinde** avec un essuie-tout. Saupoudrer de la **moitié** du **sel d'ail**, puis **poivrer**. Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **1 c. à table** d'**huile**, puis la **dinde**. Cuire jusqu'à ce qu'elle soit brun doré, de 1 à 2 min par côté. Transférer la **dinde** sur une plaque à cuisson et essuyer la poêle. Cuire la dinde sur la grille du **haut** jusqu'à ce qu'elle soit entièrement cuite, de 9 à 12 min.



## 5. ASSEMBLER

Lorsque la **dinde** est cuite, la transférer sur une planche à découper et la couper en tranches fines. Ajouter la **sauce** aux **fusillis**, puis ajouter la **dinde** (et son jus ayant coulé dans l'assiette), les **pois**, le **maïs** et la **moitié** du **parmesan**. Bien mélanger.



## 3. CUIRE LES LÉGUMES

Pendant que la **dinde** cuit, détacher **1 c. à table** de **feuilles de thym**. Dans la même poêle à feu moyen, ajouter **2 c. à table** de **beurre**, la **mirepoix** et le **thym**. Cuire en remuant souvent jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement croquants, de 3 à 4 min. Saupoudrer les **légumes** de **farine** et du **reste** de **sel d'ail**. Cuire en remuant souvent pour bien couvrir, de 1 à 2 min.



## 6. FINIR ET SERVIR

Répartir les **pâtes crémeuses à la dinde** dans les bols. Saupoudrer du **reste** de **parmesan**.

# Le souper, c'est réglé!