

Crevettes à la grecque

avec pommes de terre citronnées et tzatziki

Familiale

30 minutes



Crevettes



Poivre au citron



Pommes de terre à
chair jaune



Concentré de
bouillon de légumes



Tzatziki



Purée d'ail



Citron



Mélange printanier



Tomates Roma



Mini concombre



Feta, émietté

BONJOUR ZESTE DE CITRON

Pour rehausser le goût des pommes de terre, il n'y a rien comme un soupçon de zeste de citron!

D'abord

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

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, tamis, zesteur, grand bol, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Crevettes	285 g	570 g
Poivre au citron	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Pommes de terre à chair jaune	360 g	720 g
Concentré de bouillon de légumes	½	1
Tzatziki	56 ml	113 ml
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Citron	1	2
Mélange printanier	56 g	113 g
Tomates Roma	80 g	160 g
Mini concombre	66 g	132 g
Feta, émietté	¼ tasse	½ tasse
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). 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 joindre

Appelez-nous 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 non recouverte, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Salier** et **poivrer** et bien mélanger. Faire rôtir sur la grille du **haut** du four jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées, de 20 à 22 minutes.



Assembler la salade

Pendant que les **crevettes** cuisent, fouetter dans un bol moyen **½ c. à soupe de jus de citron**, **¼ c. à thé de sucre** et **1 ½ c. à soupe d'huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Salier** et **poivrer**. Ajouter les **tomates**, les tranches de **concombre**, le **mélange printanier** et le **feta**, puis bien mélanger.



Préparer

Pendant que les **potatoes** rôtissent, zester, puis presser la **moitié** du **citron**. Couper le **reste** du **citron** en quartiers. Couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Couper le **concombre** en rondelles de 0,5 cm (¼ po).



Terminer et servir

Dans un grand bol, fouetter le **zeste de citron**, la **moitié** du **concentré de bouillon** (utiliser tout le concentré pour 4 personnes) et **1 c. à thé d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). Ajouter les **potatoes rôties** et bien mélanger. Répartir les **crevettes**, les **potatoes** et la **salade** dans les assiettes. Servir avec le **tzatziki** en accompagnement. Arroser du jus d'un **quartier de citron**, au goût.

Le repas est prêt!



Faire cuire les crevettes

À l'aide d'un tamis, égoutter et rincer les **crevettes**, puis les sécher avec un essuie-tout. Assaisonner de la **moitié** du **poivre au citron** (utiliser toute la quantité pour 4 personnes) et **salier**. Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **crevettes** et la **purée d'ail**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **crevettes** deviennent roses**.