Crevettes à l'ail

avec pommes de terre rôties et pesto de persil et de noix de Grenoble

VARIÉTÉ 30 minutes

Crevettes

Pomme de terre à chair jaune

Persil

Oignon rouge, haché

Tomate cerise

Ail

Bébé roquette

Fromage parmesan

Vinaigre de vin blanc

Noix de Grenoble, hachées

En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus.

Merci de votre compréhension.
Bon appétit!

BONJOUR CREVETTES!

Des petits crustacés débordant de saveur!

COMMENCER ICI

- **Avant de commencer, préchauffer le four à 450 °F.**
- **Laver et sécher tous les aliments.**

Sortez

Grande poêle antiadhésive, grand bol, plaque à cuisson, passoire, essuie-tout, petit bol, cuillères à mesurer

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Crevettes	285 g	570 g
Pomme de terre à chair jaune	300 g	600 g
Persil	7 g	14 g
Oignon rouge, haché	56 g	113 g
Tomate cerise	113 g	227 g
Ail	6 g	12 g
Bébé roquette	56 g	113 g
Fromage parmesan	¼ tasse	½ tasse
Vinaigre de vin blanc	1 c. à table	2 c. à table
Noix de Grenoble, hachées	28 g	56 g
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte.
** Cuire à une température interne minimale de 74 °C/165 °F.

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

Couper les **pommes de terre** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson, arroser les **pommes de terre** de **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers). **Saler** et **poivrer**. Rôtir au **centre** du four jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 25 à 28 min.

2. GRILLER LES NOIX

Entre-temps, hacher grossièrement les **noix de Grenoble**. Dans une grande poêle antiadhésive sèche à feu moyen, ajouter les **noix de Grenoble**. Griller, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'elles soient dorées, de 4 à 5 min. (**NOTE :** attention de ne pas les brûler!) Retirer la poêle du feu, puis réserver les **noix de Grenoble** dans un petit bol.

3. FAIRE LE PESTO

Hacher grossièrement le **persil**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Couper les **tomates** en deux. À l'aide d'une passoire, égoutter et rincer les **crevettes**, puis les sécher avec un essuie-tout. Dans un grand bol, mélanger le **persil**, les **noix de Grenoble grillées**, le **parmesan**, le **vinaigre** et **2 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers). **Saler** et **poivrer**. Réserver.

4. CUIRE LES CREVETTES

Dans la même poêle, ajouter **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis les **oignons**. Cuire en remuant souvent jusqu'à ce qu'ils soient brun doré, de 4 à 6 min. Ajouter les **tomates**, les **crevettes** et l'**ail**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce que les **tomates** ramollissent et que les **crevettes** soient roses, de 4 à 5 min.** **Saler** et **poivrer**. Réserver.

5. ASSEMBLER LA SALADE

Lorsque les **pommes de terre** sont cuites, les transférer dans le grand bol de **pesto**. Ajouter la **roquette** et mélanger.

6. FINIR ET SERVIR

Répartir la **salade de roquette et de pommes de terre** dans les assiettes. Garnir de **crevettes** et de **légumes**.

Le souper, c'est réglé!