

Crevettes au citron et à l'ail, maïs et poivrons

avec pommes de terre rôties

Familiale

25 à 35 minutes



Crevettes



Maïs en grains



Pomme de terre à chair jaune



Poivre au citron



Gousses d'ail



Citron



Oignon rouge



Poivron



Mayonnaise



Sel d'ail

BONJOUR POIVRE AU CITRON

Poivre, citron et ail : la combinaison parfaite pour une explosion de saveurs à la fois relevées et acidulées!

D'abord

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

Matériel requis

2 plaques à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, tamis, zesteur, 2 petits bols, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Crevettes	285 g	570 g
Mais en grains	113 g	227 g
Pomme de terre à chair jaune	350 g	700 g
Poivre au citron	¾ c. à thé	1 ½ c. à thé
Gousses d'ail	1	2
Citron	1	1
Oignon rouge	56 g	113 g
Poivron	160 g	320 g
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sel d'ail	¾ c. à thé	1 ½ c. à thé
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Huile*		

Sel et poivre*

* Essentiels à avoir à la maison

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

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 rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Rôtir les pommes de terre

- Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.). Saupoudrer de **½ c. à thé de sel d'ail** (doubler la qté pour 4 pers.) et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir dans le **bas** du four de 20 à 23 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées.



Préparer la trempette au citron

- Entre-temps, ajouter dans un petit bol le **zeste de citron**, **¼ c. à thé de poivre au citron** (doubler la qté pour 4 pers.) et la **mayonnaise**.
- **Saler**, puis bien mélanger.



Préparer

- Entre-temps, peler l'**oignon**, puis couper la **moitié** en morceaux de 1,25 cm (½ po) (l'oignon entier pour 4 pers.).
- Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Zester, puis presser la **moitié** du **citron** (le citron entier pour 4 pers.). Couper le **reste** du **citron** en quartiers.
- Peler, puis hacher ou presser l'**ail**.
- À l'aide d'un tamis, égoutter et rincer les **crevettes**, puis les sécher avec un essuie-tout.



Préparer le beurre à l'ail

- Fondre **1 c. à soupe de beurre** (doubler la qté pour 4 pers.) dans un petit bol allant au micro-ondes ou dans une petite poêle chauffée à feu doux.
- Ajouter l'**ail** et **½ c. à soupe de jus de citron** (doubler la qté pour 4 pers.), puis bien mélanger.



Rôtir les légumes et les crevettes

- Sur une autre plaque à cuisson non recouverte, arroser le **maïs**, les **oignons** et les **poivrons** de **1 c. à soupe d'huile**, puis saupoudrer de **¼ c. à thé de sel d'ail** (doubler les qtés pour 4 pers.). **Poivrer**, puis bien mélanger.
- Rôtir au **centre** du four de 8 à 10 min, jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement croquants.
- Entre-temps, ajouter dans un bol moyen les **crevettes** et **½ c. à thé de poivre au citron** (doubler la qté pour 4 pers.). **Saler**, puis bien mélanger.
- Lorsque les **légumes** seront légèrement croquants, retirer la plaque à cuisson du four avec précaution. Sur la plaque à cuisson contenant les **légumes**, ajouter les **crevettes**.
- Rôtir au **centre** du four de 2 à 4 min, jusqu'à ce que les **crevettes** soient entièrement cuites**.



Terminer et servir

- Sur la plaque à cuisson, arroser le **mélange de crevettes et de légumes** du **beurre à l'ail**. **Saler**, au goût, puis bien mélanger.
- Répartir les **potatoes** et le **mélange de crevettes et de légumes** dans les assiettes.
- Servir la **trempette au citron** en accompagnement.
- Arroser du **jus d'un quartier de citron**, si désiré.

Le souper, c'est réglé!