

# Crevettes style Buffalo

avec sauce ranch maison et frites de patates douces

Rapide

Épicée

30 minutes



Crevettes



Petits pains artisan



Sauce piquante



Mayonnaise



Ciboulette



Crème sure



Vinaigre de vin blanc



Mélange printanier



Patates douces

BONJOUR SAUCE BUFFALO

*Sauce piquante et beurre se combinent pour vous offrir un classique digne des restos-bars!*

## D'ABORD

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

### Matériel requis

2 plaques à cuisson, tamis, grande poêle antiadhésive, essuie-tout, papier parchemin, petit bol, cuillères à mesurer

### Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Crevettes	285 g	570 g
Petits pains artisan	2	4
Sauce piquante 🍷	¼ tasse	½ tasse
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Ciboulette	7 g	7 g
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mélange printanier	56 g	113 g
Patates douces	340 g	680 g
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
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).

### Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

*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

Partagez vos photos en mentionnant #LaVieHelloFresh  
Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002  
bonjour@hellofresh.ca  
HelloFresh.ca



### Faire rôtir les patates douces

Couper les **patates douces** en quartiers de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **patates douces** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Faire rôtir au **centre** du four de 22 à 24 minutes, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **patates douces** soient dorées.



### Faire cuire les crevettes style Buffalo

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **2 c. à soupe** de **beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **crevettes**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **crevettes** deviennent roses. Ajouter la **sauce piquante** à la poêle. Poursuivre la cuisson de 2 à 3 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce Buffalo** épaississe légèrement et que les **crevettes** soient enrobées et entièrement cuites\*\*.



### Préparer

Pendant que les **patates douces** rôtissent, émincer la **ciboulette**. Égoutter, puis sécher les **crevettes** avec un essuie-tout.



### Faire griller les pains

Ouvrir les **pains** sur la longueur et les disposer sur une autre plaque à cuisson, côté ouvert vers le haut. Faire griller sur la grille du **haut** du four jusqu'à ce qu'ils soient dorés, de 5 à 6 minutes (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



### Préparer la sauce ranch

Dans un petit bol, ajouter la **ciboulette**, la **mayonnaise**, la **crème sure** et le **vinaigre de vin blanc**. Bien mélanger. **Saler** et **poivrer**. Réserver.



### Terminer et servir

Étaler **1 c. à soupe** de **sauce ranch** sur **chaque pain**, puis garnir de **mélange printanier** et des **crevettes style Buffalo**. Servir avec les **quartiers de patates douces** et le **reste** de la **sauce ranch** comme trempette.

## Le repas est prêt!