

Crevettes style Buffalo

avec sauce ranch maison et frites de patates douces

Épicée

30 minutes



Crevettes



Pain à sous-marin



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 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

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

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Crevettes	285 g	570 g
Pain à sous-marin	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	28 g	56 g
Patates douces	510 g	1020 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**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe chacune.) 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. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, faire cuire sur les grilles du centre et du haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



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. **Saler** et **poivrer**.



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 de 5 à 6 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**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**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. 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!