

Crevettes style Buffalo

avec sauce ranch maison et quartiers de patates douces

Épicée 30 minutes



Crevettes



Pain brioché



Sauce piquante



Mayonnaise



Crème sure



Vinaigre de vin blanc



Mélange printanier



Patate douce



Miel



Mélange d'épices
aneth et ail

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 brioché	2	4
Sauce piquante 🍷	3 c. à thé	6 c. à thé
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
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
Patate douce	510 g	1020 g
Miel	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mélange d'épices aneth et ail	1 c. à thé	2 c. à thé
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, 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 ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



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 remuer pour enrober. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile 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 tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, faire rôtir 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 qu'elles deviennent roses**. Ajouter la **sauce piquante** et le **miel** à la poêle. Faire cuire pendant 1 minute, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce Buffalo** épaississe légèrement.



Préparer

Pendant que les **patates douces** rôtissent, égoutter les **crevettes** à l'aide d'un tamis, puis les sécher avec un essuie-tout. **Saler** et **poivrer**.



Préparer la sauce ranch

Dans un petit bol, ajouter le **mélange d'épices aneth et ail**, la **mayonnaise**, la **crème sure** et le **vinaigre**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.



Faire griller les pains

Pendant que les **crevettes** cuisent, couper les **pains** en deux et les disposer sur une plaque à cuisson, côté coupé vers le haut. Faire griller sur la grille du **bas** du four de 5 à 6 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



Terminer et servir

Étendre **2 c. à soupe de sauce ranch** sur les **pains**, puis garnir les **tranches de pain inférieures de mélange printanier** et des **crevettes style Buffalo**. Couronner de **tranches de pain supérieures**. Servir avec les **quartiers de patates douces** en accompagnement et le **reste de la sauce ranch** comme trempette.

Le repas est prêt!