



Ragoût d'agneau à l'anglaise avec champignons

VARIÉTÉ 35 minutes



Agneau haché



Champignons créminis



Ail



Farine tout usage



Romarin



Pomme de terre
à chair jaune



Sauce soja



Mirepoix



Pois verts



Persil



Sauce tomate



Concentré de
bouillon de bœuf

BONJOUR SAUCE SOJA!

Une manière facile d'ajouter de la complexité aux ragoûts!

COMMENCEZ ICI

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

Sortez

Plaque à cuisson, grande casserole, papier parchemin, bol moyen, microplane/zesteur, tasses à mesurer, cuillères à mesurer

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Agneau haché	250 g	500 g
Champignons créminis	227 g	454 g
Ail	6 g	12 g
Farine tout usage	2 c. à table	4 c. à table
Romarin	1 branche	2 branches
Pomme de terre à chair jaune	300 g	600 g
Sauce soja	2 c. à table	4 c. à table
Mirepoix	113 g	227 g
Pois verts	56 g	113 g
Persil	7 g	14 g
Sauce tomate	2 c. à table	4 c. à table
Concentré de bouillon de bœuf	1	2
Beurre*		
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 (1/2 po). Hacher grossièrement **1 c. à table** de **feuilles de romarin**. Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **pommes de terre** de **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis saupoudrer de **la moitié** du **romarin**. **Salier** et **poivrer**. Rôtir au **centre** du four jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 25 à 28 min.



4. CUIRE LES LÉGUMES

Dans la même casserole, ajouter **2 c. à table** de **beurre** (doubler pour 4 pers), puis la **mirepoix**, les **champignons**, l'**ail** et **le reste** de **romarin**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce que les **champignons** ramollissent, de 3 à 4 min. Ajouter la **sauce soja**, la **sauce tomate**, l'**agneau** et son **jus** (ayant coulé dans le bol). Bien mélanger. Saupoudrer de **farine** et cuire en remuant souvent jusqu'à ce que les **légumes** et l'**agneau** en soient couverts, de 1 à 2 min.



2. FINIR LA PRÉPARATION

Pendant que les **pommes de terre** cuisent, couper les **champignons** en quatre. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Hacher grossièrement le **persil**.



5. FINIR LE RAGOÛT

Dans la même casserole, ajouter les **concentrés de bouillon** et **2 tasses** d'**eau** (doubler pour 4 pers). **Salier** et **poivrer**. Porter à ébullition à feu élevé. Lorsque l'**eau** bout, baisser à feu moyen-doux et cuire en remuant souvent jusqu'à ce que le **ragoût** épaisse, de 4 à 6 min.



3. CUIRE L'AGNEAU

Dans une grande casserole à feu moyen-élevé, ajouter **1 c. à thé** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis l'**agneau**. Cuire l'**agneau** en le défaisant en morceaux jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée, de 4 à 5 min.** **Salier** et **poivrer**. Lorsque l'**agneau** est cuit, le réserver dans un bol moyen.



6. FINIR ET SERVIR

Ajouter les **pommes de terre** et les **pois** au **ragoût**, puis bien mélanger. Répartir le **ragoût** dans les bols. Saupoudrer de **persil**.

Le souper, c'est réglé!