

# Ragoût de boulettes de porc et de champignons avec purée au parmesan

Familiale

35 minutes



## RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.  
Si vous désirez changer la protéine,  
suivez les instructions au verso de  
cette fiche!  
Bonne cuisine!



Porc haché



Dinde hachée



Chapelure italienne



Parmesan, râpé  
grossièrement



Mirepoix



Champignons



Gousses d'ail



Petits pois



Pomme de terre  
Russet



Concentré de  
bouillon de poulet



Sauce soja



Mélange pour sauce  
brune

BONJOUR AIL

*La saveur de l'ail varie d'un goût vif et poivré lorsqu'il est cru, à un goût doux et sucré lorsqu'il est rôti!*


## D'abord

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

## Matériel requis

Plaque à cuisson, épiluche-légumes, cuillères à mesurer, presse-purée, tamis, casserole moyenne, grand bol, grande casserole, tasses à mesurer, papier parchemin

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
 Dinde hachée	250 g	500 g
Chapelure italienne	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Mirepoix	113 g	227 g
Champignons	113 g	227 g
Gousses d'ail	2	4
Petits pois	56 g	113 g
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Concentré de bouillon de poulet	1	2
Sauce soja	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mélange pour sauce brune	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Lait*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Beurre non salé*	2 ½ c. à soupe	5 c. à soupe
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 rejoindre

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



## 1 Faire cuire les pommes de terre

Peler, puis couper les **potatoes** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Dans une casserole moyenne, recouvrir les **potatoes** de terre d'**assez** d'**eau** (dépasser d'environ 2,5 cm [1 po]), puis ajouter **2 c. à thé** de **sel** (utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé, puis baisser à feu moyen. Faire mijoter à découvert de 10 à 12 minutes jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes**.



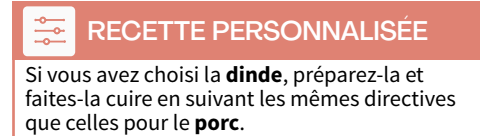
## 4 Faire cuire le ragoût

Pendant que les **boulettes** cuisent, faire chauffer une grande casserole à feu moyen-élevé. Ajouter **1 ½ c. à soupe** de **beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis l'**ail**, la **mirepoix** et les **champignons**. Faire cuire de 5 à 6 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres. **Poivrer**, puis saupoudrer de **mélange pour sauce brune**. Faire cuire de 1 à 2 minutes, en décollant les morceaux brunis au fond de la casserole, jusqu'à ce que les **légumes** soient enrobés. Ajouter les **pois**, le **concentré de bouillon**, la **sauce soja** et **1 ¼ tasse** d'**eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). Faire cuire de 5 à 6 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **ragoût** épaississe légèrement.



## 2 Préparer

Pendant que les **potatoes** cuisent, trancher finement les **champignons**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Dans un grand bol, ajouter le **porc**, la **chapelure** et la **moitié** du **parmesan**. Assaisonner de **¼ c. à thé** de **sel** (doubler la quantité pour 4 personnes), **poivrer**, puis bien mélanger. (**CONSEIL** : Pour des boulettes plus fermes, ajouter 1 œuf au mélange!)



## 5 Préparer la purée de pommes de terre

Lorsque les **potatoes** sont tendres, les égoutter et les remettre dans la même casserole, hors du feu. Ajouter le **reste** du **parmesan**, **1 c. à soupe** de **beurre** et **2 c. à soupe** de **lait** (doubler les quantités pour 4 personnes) à la casserole, puis à l'aide d'un presse-purée, écraser jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. **Salier** et **poivrer**.



## 3 Faire cuire les boulettes

Former à partir du **mélange** **8 boulettes** de **taille égale** (16 boulettes pour 4 personnes). Disposer les **boulettes** sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin. Faire cuire au **centre** du four de 10 à 13 minutes, jusqu'à ce que les **boulettes** soient entièrement cuites\*\*.



## 6 Terminer et servir

Incorporer les **boulettes** au **ragoût**. Répartir la **purée** au **parmesan** dans les bols. Garnir du **ragoût**.

## Le repas est prêt!