



Saumon Wellington des Fêtes

avec pot de crème au chocolat

SPÉCIALE 40 minutes (souper) • 20 minutes (préparer le dessert) 1 ½ heure (refroidir le dessert)



Filets de saumon



Pâte feuilletée



Bébés épinards



Champignons



Moutarde à l'ancienne



Échalote



Pépites de chocolat mi-sucré



Crème 35%



Concentré de bouillon de légumes



Ail



Tomates cerises



Farine tout usage



Vinaigre de vin rouge

BONJOUR POT DE CRÈME!

Commencez par préparer le dessert pour qu'il ait le temps de figer!

Bon départ

Avant de commencer, préchauffer le four à 425 °F, puis laver et sécher tous les aliments.

Sortez

Tasses à mesurer, petite casserole, fouet, 2 petits bols, grande poêle antiadhésive, cuillères à mesurer, essuie-tout, papier parchemin, plaque à cuisson, grand bol, presse-ail

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Filets de saumon	283 g	566 g
Pâte feuilletée	340 g	680 g
Bébés épinards	113 g	227 g
Champignons	227 g	454 g
Moutarde à l'ancienne	1 c. à table	2 c. à table
Échalote	50 g	100 g
Pépites de chocolat mi-sucré	½ tasse	1 tasse
Crème 35%	273 ml	546 ml
Concentré de bouillon de légumes	2	4
Ail	6 g	12 g
Tomates cerises	113 g	227 g
Farine tout usage	1 c. à table	2 c. à table
Vinaigre de vin rouge	1 c. à table	2 c. à table
Sucre*	1 ¼ c. à thé	2 ½ c. à thé
Beurre non salé*	1 c. à table	2 c. à table
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte

** Cuire à une température interne minimale de 70°C/158°F; la taille affecte le temps de cuisson.

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. PRÉPARER LES POTS DE CRÈME

Dans une petite casserole à feu moyen, ajouter $\frac{2}{3}$ tasse de **crème** (doubler pour 4 pers) et réchauffer jusqu'à ce qu'elle mijote très légèrement. Retirer du feu, puis ajouter le **chocolat**. Fouetter jusqu'à ce qu'il fonde et que le **mélange** soit lisse, de 1 à 2 min. Incorporer **1 c. à thé de sucre** (doubler pour 4 pers) et une **pincée de sel**. Transférer le **mélange** dans 2 petits bols (4 bols pour 4 pers). Laisser figer au réfrigérateur, de 1 à 1,5 heure (**NOTE**: la profondeur des bols affecte le temps qu'il faut pour faire figer le chocolat). Avant de servir, fouetter le **reste de crème** à l'aide d'un batteur électrique ou à la main jusqu'à l'obtention de pics fermes, puis en couronner les **pots de crème au chocolat**.



4. CUIRE LES WELLINGTONS

Badigeonner le **saumon** de **moutarde**. **Un** à la fois, refermer la **pâte** par-dessus la **garniture** et le **saumon**. Presser fermement le pourtour avec les doigts, puis rouler pour sceller. Cuire les **wellingtons** au **centre** du four jusqu'à ce que la **pâte** soit brun doré et entièrement cuite, de 18 à 20 min. **



2. PRÉPARER LE GARNITURE

Peler, puis émincer l'**échalote**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Émincer les **champignons**. Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen, ajouter **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis les **champignons**, **la moitié des épinards**, **la moitié de l'échalote** et **la moitié de l'ail**. Cuire en remuant jusqu'à ce que les **épinards** tombent et que l'**eau** s'évapore, de 3 à 4 min. **Saler et poivrer**.



5. MARINER LES TOMATES

Pendant que les **wellingtons** cuisent, couper les **tomates** en deux. Dans un grand bol, mélanger le **vinaigre**, **2 c. à table d'huile** et **¼ c. à thé de sucre** (doubler le sucre et l'huile pour 4 pers). Ajouter les **tomates** et bien mélanger. Réserver.



3. PRÉPARER LE SAUMON

Sécher le **saumon** avec un essuie-tout. Dérouler la **pâte feuilletée** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin (**NOTE**: 2 plaques pour 4 pers). Répartir la **garniture aux épinards** sur un côté de la **pâte feuilletée**, en laissant une bordure de 1,25 cm tout autour. Placer le **saumon** sur la **garniture**. **Saler et poivrer**.



6. PRÉPARER LA SAUCE ET SERVIR

Dans la même poêle à feu moyen-élevé, ajouter **2 c. à table de beurre** (doubler pour 4 pers), puis le **reste de l'ail** et de l'**échalote**. Cuire en remuant souvent, 1 min. Saupoudrer de **farine**, puis bien mélanger. Ajouter les **concentrés de bouillon** et $\frac{2}{3}$ tasse d'**eau** (doubler pour 4 pers). Mijoter en remuant souvent jusqu'à ce que la **sauce** réduise, de 2 à 3 min. Ajouter le **reste des épinards** dans le bol de **tomates**. Bien mélanger. Couper les **wellingtons** en tranches, puis répartir dans les assiettes avec la **salade**. Napper le **saumon** de **sauce**.

Le souper, c'est réglé!