

Tartelettes à l'agneau façon irlandaise

avec chutney aux raisins et salade de concombres

Découverte

45 minutes



Agneau haché



Pâte feuilletée



Mélange printanier



Raisins rouges



Moutarde de Dijon



Oignon jaune



Vinaigre balsamique



Mini concombre



Base pour sauce tomate



Thym



Ail



Sauce Worcestershire

BONJOUR PÂTE FEUILLETÉE

Une pâte feuilletée riche fait une merveilleuse croûte feuilletée pour les tartes!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 205 °C (400 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, grand bol, papier parchemin, petite casserole, fouet, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Agneau haché	250 g	500 g
Pâte feuilletée	340 g	680 g
Mélange printanier	56 g	113 g
Raisins rouges	85 g	170 g
Moutarde de Dijon	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Oignon jaune	113 g	227 g
Vinaigre balsamique	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mini concombre	66 g	132 g
Base pour sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Thym	7 g	7 g
Ail	6 g	12 g
Sauce Worcestershire	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
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 #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



Préparer la pâte

Dérouler la **pâte feuilletée** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Couper la **pâte** en deux verticalement pour créer **2 rectangles de 15 cm (6 po) de large**. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson recouvertes de papier parchemin et créer 4 rectangles.) Réserver.



Faire cuire les tartelettes

Faire cuire les **tartelettes** au **centre** du four de 25 à 28 minutes, jusqu'à ce que la **pâte feuilletée** soit dorée et entièrement cuite.



Préparer et faire cuire la garniture

Peler, puis couper l'**oignon** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Détacher de la branche **1 c. à soupe de feuilles de thym** (doubler la quantité pour 4 personnes). Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à thé d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis l'**agneau** et la **moitié des oignons**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en dé faisant l'**agneau** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**. Égoutter soigneusement et jeter l'excès de gras. Ajouter le **thym**, la **moutarde de Dijon**, la **sauce Worcestershire**, l'**ail**, la **base pour sauce tomate** et **2 c. à soupe d'eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). Faire cuire de 1 à 2 minutes en remuant souvent, jusqu'à ce que le **mélange** épaississe légèrement. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



Préparer le chutney

Pendant que les **tartelettes** cuisent, faire chauffer une petite casserole à feu moyen. Ajouter les **raisins**, le **reste des oignons**, la **moitié du vinaigre** et **1 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes). Faire cuire de 5 à 6 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **raisins** éclatent et que le **chutney** épaississe légèrement. (**CONSEIL** : Si vous préférez un chutney moins épais, écraser délicatement les raisins à l'aide d'une fourchette.)



Assembler les tartelettes

Répartir le **mélange d'agneau** sur la moitié de **chaque rectangle de pâte**. **Un rectangle de pâte** à la fois, replier le côté de **pâte** sans **mélange d'agneau** par-dessus la **garniture**. À l'aide des doigts, pincer les rebords pour fermer les **tartelettes**. (**CONSEIL** : Vous pouvez également utiliser une fourchette et appuyer sur les bords de la pâte pour bien la fermer.) À l'aide d'un couteau, faire 2 à 3 petites fentes sur le dessus de la **pâte**.



Terminer et servir

Couper le **concombre** en rondelles de 0,5 cm (¼ po). Dans un grand bol, fouetter le **reste du vinaigre**, **2 c. à soupe d'huile** et **¼ c. à thé de sucre** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**. Ajouter le **mélange printanier** et les **concombres**, puis bien mélanger. Répartir les **tartelettes à l'agneau façon irlandaise** et la **salade de chutney aux raisins**.

Le repas est prêt!