

Keftas d'agneau

avec trempette chaude au feta et aux poivrons rouges rôtis

Découverte

35 minutes



Agneau haché



Mélange d'épices shawarma



Chapelure panko



Feta, émietté



Fromage à la crème



Bébés épinards



Poivrons rouges rôtis



Pomme de terre Russet



Vinaigre de vin blanc



Paprika fumé



Sel d'ail

BONJOUR MÉLANGE D'ÉPICES SHAWARMA

Nos délicieuses épices shawarma marient les saveurs fumées et sucrées!

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, bol moyen, cuillères à mesurer, grand bol, petite casserole, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Agneau haché	250 g	500 g
Mélange d'épices shawarma	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Feta, émietté	¼ tasse	½ tasse
Fromage à la crème	43 g	86 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Poivrons rouges rôtis	170 ml	340 ml
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Paprika fumé	1 c. à thé	2 c. à thé
Sel d'ail	2 c. à thé	4 c. à thé
Lait*	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

** 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-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Rôtir les pommes de terre

- Couper les **potatoes** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile**. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.) **Poivrer** et saupoudrer de **paprika fumé** et de la **moitié** du **sel d'ail**. Remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 20 à 24 min ou jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées, en retournant à mi-cuisson. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



Préparer la trempette au feta

- Entre-temps, chauffer une petite casserole à feu moyen. Ajouter le **fromage à la crème**, le **feta**, la **moitié** des **poivrons rouges rôtis** et **2 c. à soupe** du **liquide des poivrons réservé** (doubler la qté pour 4 pers.).
- À l'aide d'une fourchette (ou d'un presse-purée), écraser grossièrement les **poivrons** sur le côté de la casserole.
- Réchauffer le **mélange** de 3 à 4 min ou jusqu'à ce que le **fromage à la crème** fonde et que le **mélange** épaississe légèrement, en remuant souvent. Assaisonner de **sel d'ail** et **poivrer**, au goût. Retirer du feu.



Préparer et faire la vinaigrette

- Entre-temps, égoutter les **poivrons rouges rôtis**, en réservant le **liquide** dans un petit bol, puis les hacher grossièrement.
- Dans un grand bol, ajouter le **vinaigre**, **¼ c. à thé** de **sucre** et **1 ½ c. à soupe d'huile** (doubler les qtés pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, au goût. Bien mélanger en fouettant.



Assembler la salade

- Pendant que la **trempette** se réchauffe, ajouter le **reste** des **poivrons rouges rôtis** et les **épinards** dans le bol contenant la **vinaigrette**. Bien mélanger.



Cuire les keftas

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Pendant que la poêle se réchauffe, ajouter dans un bol moyen l'**agneau**, le **mélange d'épices shawarma**, la **chapelure** et **2 c. à soupe** de **lait** (doubler la qté pour 4 pers.). **Poivrer** et saupoudrer de la **moitié** du **reste** du **sel d'ail**, puis bien mélanger.
- Former à partir du **mélange** **6 galettes ovales de taille égale et de 1,25 cm (½ po) d'épaisseur** (12 galettes pour 4 pers.).
- Ajouter à la poêle chaude, **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **galettes**. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle; au besoin, cuire les keftas en 2 étapes avec ½ c. à soupe d'huile chacune.) Poêler de 5 à 6 min par côté ou jusqu'à ce que les **keftas** soient dorés et entièrement cuits**.



Terminer et servir

- Répartir les **potatoes**, les **keftas** et la **salade** dans les assiettes.
- Servir la **trempette au feta** en accompagnement.

Le souper, c'est réglé!