

# Keftas d'agneau

avec trempette chaude au feta et aux poivrons rôtis

Découverte 35 minutes



Agneau haché



Bœuf haché



Chapelure panko



Feta, émietté



Fromage à la crème



Bébés épinards



Poivrons rouges rôtis



Pommes de terre Russet



Vinaigre de vin blanc



Paprika fumé



Sel d'ail



Mélange d'épices shawarma

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        |
| Boeuf 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       |
| Pommes 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

\*\* 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'app.

*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

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



## Faire rôtir les pommes de terre

Couper les **potatoes** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile**. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune.) **Poivrer** et saupoudrer de **paprika fumé** et de **1 c. à thé de sel d'ail** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis bien mélanger. Faire rôtir au **centre** du four de 20 à 24 minutes, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées, en retournant à mi-cuisson. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, faire cuire sur les grilles du centre et du haut, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



## Préparer la trempette au feta

Pendant que les **keftas** cuisent, faire 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 réservées de liquide des poivrons** (doubler la quantité pour 4 personnes). À l'aide d'une fourchette (ou d'un presse-purée), écraser les **poivrons** sur le côté de la casserole jusqu'à l'obtention d'une purée presque lisse. Réchauffer de 3 à 4 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **fromage à la crème** fonde et que le **mélange** épaississe légèrement. Assaisonner de **sel d'ail** et **poivrer**, au goût. Retirer la casserole du feu.



## Préparer et faire la vinaigrette

Pendant que les **potatoes** rôtissent, égoutter les **poivrons rouges rôtis**, réserver leur **liquide** dans un petit bol, puis 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 quantités pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**, au goût. Bien mélanger au fouet. Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.



## Assembler la salade

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



## Faire cuire les keftas

Pendant que la poêle se réchauffe, ajouter dans un bol moyen l'**agneau**, le **mélange d'épices shawarma**, la **chapelure panko** et **2 c. à soupe de lait** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Poivrer** et saupoudrer de **½ c. à thé de sel d'ail** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis 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 personnes). Ajouter à la poêle **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **galettes**. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle; faire cuire les keftas en 2 étapes au besoin.) Faire poêler de 5 à 6 minutes par côté, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et entièrement cuites\*\*.

Si vous avez choisi le **boeuf**, préparez-le et faites-le cuire en suivant les mêmes directives que celles pour l'**agneau**.



## Terminer et servir

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

## Le repas est prêt!