

Pains plats à l'agneau façon turque

avec salade hachée et aioli

Découverte

35 minutes



Agneau haché



Oignon jaune



Gousses d'ail



Mélange d'épices turc



Pain plat



Sauce marinara



Tomate Roma



Bébé épinards



Vinaigre de vin blanc



Mayonnaise



Mini concombre

BONJOUR MÉLANGE D'ÉPICES TURC

Un mélange d'herbes et d'épices puissant qui émoustille vos papilles!

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, cuillères à mesurer, cuillère à rainures, grand bol, papier parchemin, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Agneau haché	250 g	500 g
Oignon jaune	56 g	113 g
Gousses d'ail	1	2
Mélange d'épices turc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Pain plat	2	4
Sauce marinara	½ tasse	1 tasse
Tomate Roma	160 g	320 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Mini concombres	66 g	132 g
Sucre*	½ c. à thé	1 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 joindre

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Préparer

- Peler l'**oignon**, puis couper la **moitié** en morceaux de 0,5 cm (¼ po) (l'oignon entier pour 4 pers.).
- Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.
- Couper les **concombres** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).



Faire la salade et l'aioli

- Entre-temps, mélanger dans un grand bol la **moitié** du **vinaigre**, **¼ c. à thé** de **sucre** et **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler les qtés pour 4 pers.).
- Ajouter les **épinards**, les **concombres** et la **moitié** des **tomates**. **Saler** et **poivrer**, puis mélanger.
- Ajouter la **mayonnaise**, le **reste** de l'**ail**, le **reste** du **vinaigre** et **¼ c. à thé** de **sucre** (doubler la qté pour 4 pers.). Bien mélanger.



Cuire la garniture d'agneau

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis l'**agneau**, les **oignons** et la **moitié** de l'**ail**. Assaisonner du **mélange d'épices turc**, puis **saler** et **poivrer**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant l'**agneau** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter.
- Ajouter la **sauce marinara**. Bien mélanger.



Terminer et servir

- Couper les **pains plats** en quartiers. Répartir les **pains plats** et la **salade** dans les assiettes.
- Garnir les **pains plats** du **reste** des **tomates**. Arroser d'**un filet** d'**aioli**.

Le souper, c'est réglé!



Griller et assembler les pains plats

- Entre-temps, disposer les **pains plats** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson tapissées de papier parchemin pour 4 pers.)
- Griller au **centre** du four de 4 à 5 min, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement grillés.
- Retirer les **pains grillés** du four avec précaution.
- À l'aide d'une cuillère à rainures, étendre la **garniture d'agneau** sur les **pains grillés**.
- Remettre les **pains** au **centre** du four et cuire de 7 à 8 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et légèrement croustillants. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., cuire les pains plats au centre et dans le haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)