

Pains plats à l'agneau façon turque

avec salade hachée et aioli

20 min



Agneau haché



Pain plat



Tomate Roma



Mini concombre



Oignon, haché



Bébés épinards



Persil



Sauce marinara



Purée d'ail



Mélange d'épices turc



Vinaigre de vin blanc



Mayonnaise

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.

Unités de mesure à chaque étape	1 c. à soupe	(2 c. à soupe)	d'huile
	2 personnes	4 personnes	Ingrédient

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, grand bol, papier parchemin, petit bol, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Agneau haché	250 g	500 g
Pain plat	2	4
Tomate Roma	160 g	320 g
Mini concombre	132 g	264 g
Oignon, haché	56 g	113 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Persil	7 g	14 g
Sauce marinara	½ tasse	1 tasse
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mélange d'épices turc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
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 rejoindre

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

    @HelloFreshCA



1 Cuire la garniture d'agneau

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis l'**agneau**, les **oignons** et la **moitié** de la **purée d'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.



4 Faire la salade et l'aioli

- Dans un grand bol, mélanger la **moitié** du **vinaigre**, **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sucre** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. (**REMARQUE** : C'est votre vinaigrette.)
- Dans le bol contenant la **vinaigrette**, ajouter les **épinards**, les **concombres** et la **moitié** des **tomates**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Dans un petit bol, ajouter la **mayonnaise**, le **reste** de la **purée d'ail**, le **reste** du **vinaigre**, **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**eau** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sucre**. Bien mélanger. (**REMARQUE** : C'est votre aioli.)



2 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 recouvertes de papier parchemin pour 4 pers.)
- Cuire au **centre** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement grillés.
- Retirer les **pains plats grillés** du four avec précaution.
- À l'aide d'une cuillère, étendre la **garniture d'agneau** sur les **pains plats grillés**.
- Remettre au **centre** du four et cuire de 4 à 6 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et légèrement croustillants. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., cuire au centre et dans le haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



5 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**.
- Parsemer de **persil**.

Le souper, c'est réglé!