



# Saumon poêlé à la grecque

## avec pommes de terre rôties et sauce au yogourt

Familiale

25 à 35 minutes

**x2 Doubler**



Filets de saumon,  
avec la peau  
500 g | 1000 g

Protéine personnalisable

Ajouter

Changer

ou

**x2 Doubler**

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre **les icônes et les instructions spécifiques** au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page [hellofresh.ca](https://hellofresh.ca)



Filets de saumon,  
avec la peau  
250 g | 500 g



Pomme de terre à  
chair jaune  
350 g | 700 g



Poivre au citron  
½ c. à soupe |  
1 c. à soupe



Sauce au yogourt  
3 c. à soupe |  
6 c. à soupe



Haricots verts  
170 g | 340 g



Citron  
1 | 1



Mélange d'épices  
à l'ail et à l'aneth  
½ c. à thé | 1 c. à thé

**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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



### Rôtir les pommes de terre

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Couper les **potatoes de terre** en quartiers de 0,5 cm (1/4 po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes de terre** de **1 c. à soupe d'huile**. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., utiliser 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune.)
- **Saler et poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes de terre** soient dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

2



### Préparer

- Entre-temps, parer les **haricots verts**, puis les couper en deux.
- Zester, puis presser la **moitié du citron** (le citron entier pour 4 pers.). Couper le **reste du citron** en quartiers.

3



### Cuire les haricots et préparer le saumon

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter les **haricots verts**, **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile** et **1/4 tasse** (1/2 tasse) d'**eau**. Cuire de 4 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que l'**eau** s'évapore.
- **Saler et poivrer**, puis enrober du **zeste de citron** et assaisonner de **1/2 c. à thé** (1 c. à thé) du **mélange d'épices à l'ail et à l'aneth**.
- Pendant que les **haricots verts** cuisent, sécher le **saumon** avec un essuie-tout.
- Saupoudrer de **1/2 c. à thé** (1 c. à thé) de **poivre au citron** et **saler**.

4



### Poêler le saumon

×2 Doubler | Filets de saumon

- Lorsque les **haricots verts** seront légèrement croquants, les transférer dans une assiette, puis couvrir pour garder chaud. Réserver.
- Dans la même poêle, ajouter **1/2 c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **saumon**, côté peau vers le bas.
- Poêler de 4 à 5 min, jusqu'à ce que la **peau** soit croustillante.
- Retourner et poursuivre la cuisson de 3 à 4 min, jusqu'à ce que le **saumon** soit entièrement cuit\*\*.

5



### Terminer et servir

- Répartir les **potatoes de terre rôties**, les **haricots verts** et le **saumon** dans les assiettes.
- Couronner d'un **souçon de sauce au yogourt** et arroser du **jus d'un quartier de citron**, si désiré.

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

## 4 | Poêler le saumon

×2 Doubler | Filets de saumon

Si vous avez doublé le **saumon**, le préparer et le cuire de la même façon que la recette vous indique de préparer et de cuire la **portion régulière de saumon**.

\*\* Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 70 °C (158 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.



Ce repas ne vous convient pas?  
Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.