

Pâté de crevettes aux herbes avec pois sucrés

45 minutes



Crevettes



Pâte feuilletée



Ail



Petits pois



Mirepoix



Farine tout usage



Crème sure



Thym



Aneth

En raison du volume de commandes, il se peut que des ingrédients soient remplacés par des produits équivalents. Suivez la recette comme d'habitude, avec les ingrédients que vous avez reçus.

Merci de votre compréhension.
À vos casseroles!

BONJOUR PÂTE FEUILLETÉE

Des couches de pâte feuilletée et de beurre et la parfaite garniture pour créer un pâté savoureux!

D'ABORD

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, passoire, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive, plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po), essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Crevettes	285 g	570 g
Pâte feuilletée	340 g	680 g
Ail	6 g	12 g
Petits pois	56 g	113 g
Mirepoix	113 g	227 g
Farine tout usage	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Crème sure	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Thym	7 g	7 g
Aneth	7 g	14 g
Lait*	½ tasse	1 tasse
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
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). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

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

Partagez vos photos en mentionnant
#LaVieHelloFresh
Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



Préparer

Détacher **1 c. à soupe** de **feuilles de thym** (doubler la quantité pour 4 personnes). Hacher grossièrement l'**aneth**. Peler, puis émincer l'**ail**. Rincer, égoutter, puis sécher les **crevettes** avec un essuie-tout. Couper les **crevettes** en deux.



Faire cuire le pâté

Transférer le **mélange de crevettes** dans un plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po) (plat de cuisson de 23 x 33 cm [9 x 13 po] pour 4 personnes). Dérouler la **pâte feuilletée** et jeter le papier ciré. Déposer la **pâte feuilletée** sur la **garniture**. Pincer les bords de la **pâte feuilletée** sur le côté du plat de cuisson. Badigeonner le dessus de la **pâte** de **½ c. à soupe d'huile** et saupoudrer de **¼ c. à thé de sel** (doubler les quantités pour 4 personnes). À l'aide d'un couteau, faire trois petites fentes sur le dessus de la **pâte** (6 fentes pour 4 personnes). Faire cuire au **centre** du four de 22 à 25 minutes, en interchangeant les plats à mi-cuisson, jusqu'à ce que la **pâte** soit dorée et feuilletée.



Commencer la garniture

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **2 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis la **mirepoix** et les **petits pois**. **Saler** et **poivrer**. Faire cuire en remuant de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent.



Terminer et servir

Laisser refroidir légèrement le **pâté** pendant 4 à 5 minutes avant de servir. Répartir le **pâté aux crevettes** dans les assiettes. Saupoudrer du **reste** de l'**aneth**.

Le repas est prêt!



Terminer la garniture

Réduire le feu à moyen-doux, puis ajouter le **thym** et les **crevettes** dans la poêle. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **crevettes** deviennent roses.** Saupoudrer de **farine**. Remuer pendant 1 minute, jusqu'à ce que la **farine** soit grillée. Ajouter la **crème sure**, l'**ail**, la **moitié** de l'**aneth** et **½ tasse** de **lait** (doubler les quantités pour 4 personnes). Faire cuire de 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement. **Saler** et **poivrer**.