

Poêlée de pommes de terre au fromage de chèvre avec mélange printanier et tomates

Végé

30 minutes



Pommes de terre
Russet



Fromage de chèvre



Échalote



Farine tout usage



Thym



Crème sure



Ciboulette



Moutarde de Dijon



Vinaigre de vin blanc



Petites tomates



Mélange printanier

BONJOUR FROMAGE DE CHÈVRE

Savoureux, acidulé et crémeux, il se marie parfaitement aux pommes de terre!

D'ABORD

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Bol moyen, épluche-légumes, cuillères à mesurer, torchon, râpe à 4 côtés, papier d'aluminium, spatule, grand bol, tamis, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Fromage de chèvre	56 g	113 g
Échalote	50 g	100 g
Farine tout usage	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Thym	7 g	7 g
Crème sure	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Ciboulette	7 g	14 g
Moutarde de Dijon	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Petites tomates	113 g	227 g
Mélange printanier	113 g	227 g
Sucre*	1 c. à thé	2 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

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

Peler, puis émincer l'**échalote**. Couper les **tomates** en deux. Détacher **1 c. à soupe de feuilles de thym** (doubler la quantité pour 4 personnes) et les hacher grossièrement. Hacher finement la **ciboulette**. Peler, puis râper les **pommes de terre**.



Terminer la poêlée

Défaire la **poêlée de pommes de terre** et retourner les morceaux à l'aide d'une spatule. Faire cuire de 3 à 4 minutes, sans remuer, jusqu'à ce que le tout soit croustillant. Transférer la **poêlée** dans une assiette et couvrir de papier d'aluminium pour garder au chaud.



Préparer la poêlée

Envelopper les **pommes de terre râpées** dans un linge à vaisselle propre ou un essuie-tout, puis presser le tout au-dessus d'une passoire pour libérer l'**excès de liquide**. Dans un bol moyen, mélanger les **pommes de terre râpées**, l'**échalote** émincée, la **farine**, les **feuilles de thym** et la **moitié du fromage de chèvre**. Ajouter **¼ c. à thé de sel** et **¼ c. à thé de poivre** (doubler les quantités pour 4 personnes).



Préparer la salade

Pendant que la **poêlée** cuit, mélanger dans un petit bol la **crème sure** et la **ciboulette**. **Saler et poivrer**. Dans un grand bol, fouetter la **moutarde de Dijon**, le **vinaigre de vin blanc**, **1 c. à thé de sucre** et **2 c. à soupe d'huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Saler et poivrer**. Ajouter le **mélange printanier** et les **tomates**. Bien mélanger.



Commencer à faire cuire la poêlée

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe d'huile**, puis bien répartir sur la poêle le **mélange avec les pommes de terre**. (**REMARQUE** : Ne pas écraser!) Faire cuire de 3 à 4 minutes, sans remuer, jusqu'à ce que le dessous de la **poêlée de pommes de terre** soit doré et légèrement croustillant. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, séparer la poêlée en deux et la faire cuire en 2 étapes. Procéder à l'étape 4 pour terminer la cuisson de la moitié de la poêlée, puis répéter les étapes 3 et 4 avec le reste du mélange.)



Terminer et servir

Répartir la **poêlée de pommes de terre** et la **salade** dans les assiettes. Parsemer du **reste du fromage de chèvre**. Couronner d'un soupçon de **crème sure à la ciboulette**.

Le repas est prêt!