

Poutine à la dinde

avec rondelles de pommes de terre et salade d'épinards et de pommes

Rapido

25 minutes



Dinde hachée



Pomme de terre
Russet



Sel assaisonné



Bébés épinards



Pomme Gala



Vinaigre de vin blanc



Confiture de fraises



Oignon vert



Concentré de
bouillon de poulet



Mélange pour sauce



Fromage en grains

BONJOUR FROMAGE EN GRAINS

Un fromage texturé, moelleux, salé... et indispensable à la poutine!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Déposer le sachet scellé de confiture dans un verre contenant de l'eau chaude pour ramollir la confiture.

Matériel requis

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

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Dinde hachée	250 g	500 g
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Sel assaisonné	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Bébés épinards	56 g	113 g
Pomme Gala	1	2
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Confiture de fraises	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Oignon vert	1	2
Concentré de bouillon de poulet	1	2
Mélange pour sauce	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Fromage en grains	56 g	113 g
Beurre non salé*	2 ½ c. à soupe	5 c. à soupe
Sucre*	¼ c. à thé	½ 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



Rôtir les rondelles de pommes de terre

- Couper les **potatoes** en rondelles de 0,5 cm (¼ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe** d'**huile** et saupoudrer de **1 c. à thé** de **sel assaisonné**. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., utiliser 2 plaques à cuisson avec 1 c. à thé de sel assaisonné et 1 c. à soupe d'huile chacune.) **Poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir dans le **bas** du four de 18 à 20 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir dans le bas et au centre du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



Commencer la sauce

- Chauffer la même poêle à feu moyen.
- Ajouter **2 c. à soupe** de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.
- Saupoudrer la poêle du **mélange pour sauce**, puis bien mélanger pendant 30 s.
- Incorporer le **concentré de bouillon**, **¾ tasse** d'**eau** et **¼ c. à thé** de **sucre** (doubler les qtés pour 4 pers.). Porter à légère ébullition.



Préparer et commencer la salade

- Entre-temps, évider, puis couper la **pomme** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Émincer l'**oignon vert**.
- Dans un grand bol, ajouter la **confiture de fraises**, le **vinaigre** et **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter les **potatoes**, puis bien mélanger. Réserver.



Terminer la sauce et la salade

- Laisser mijoter de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement. **Saler** et **poivrer**, au goût.
- Entre-temps, ajouter les **épinards** dans le bol contenant les **potatoes**, puis bien mélanger.



Cuire la dinde

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe** de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.) et tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter la **dinde**. Cuire de 5 à 6 min, en défaisant la dinde en morceaux, jusqu'à ce qu'elle soit entièrement cuite et commence à dorer**. Saupoudrer du **reste** du **sel assaisonné** et **poivrer**.
- Transférer la **dinde** dans une assiette, puis couvrir pour garder chaud.



Terminer et servir

- Répartir les **rondelles de pommes de terre** dans les bols. Garnir de **dinde** et de **fromage en grains**.
- Napper de **sauce**.
- Parsemer d'**oignons verts**.
- Servir la **salade** d'**épinards** et de **potatoes** en accompagnement.

Le souper, c'est réglé!