

# Ragoût à l'irlandaise

avec crostinis à l'ail

35 minutes



Boeuf haché



Mirepoix



Pomme de terre rouge



Mélange pour sauce brune



Gousses d'ail



Persil et thym



Concentré de bouillon de bœuf



Pain à sous-marin



Sauce soja



Sel d'ail

BONJOUR MIREPOIX

Une base de saveur classique composée de carottes, de céleris et d'oignons hachés!!

## D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

2 plaques à cuisson, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, cuillère à rainures, grand bol, papier parchemin, petit bol, tasses à mesurer, grande casserole

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Mirepoix	113 g	227 g
Pomme de terre rouge	360 g	720 g
Mélange pour sauce	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Gousses d'ail	2	4
Persil et thym	14 g	14 g
Concentré de bouillon de bœuf	2	4
Pain à sous-marin	2	4
Sauce soja	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
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 pommes de terre

- Couper les **potatoes** en quatre.
- Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.).
- **Poivrer** et saupoudrer de la **moitié** du **sel d'ail**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min, jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées.



### Cuire le ragoût

- Dans la casserole, ajouter les **concentrés de bouillon**, la **sauce soja** et **1 ½ tasse d'eau** (doubler la qté pour 4 pers.).
- **Saler et poivrer**, puis bien mélanger. Porter à ébullition à feu élevé. Réduire à feu moyen-doux.
- Cuire de 10 à 12 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **ragoût** épaississe légèrement et que les **légumes** soient tendres. (**CONSEIL** : Pour un ragoût moins dense, ajouter ¼ tasse d'eau supplémentaire [½ tasse pour 4 pers.])



### Préparer et cuire le bœuf

- Entre-temps, détacher de la branche **1 c. à soupe de feuilles de thym** (doubler la qté pour 4 pers.).
- Hacher grossièrement le **persil**.
- Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.
- Chauffer une grande casserole à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à thé d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **bœuf**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **bœuf** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée\*\*.
- **Saler et poivrer**.
- À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bœuf** dans un grand bol.
- Jeter avec précaution l'excès de gras dans la casserole.



### Préparer les crostinis à l'ail

- Entre-temps, mélanger dans un petit bol le **reste** de l'**ail** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.).
- Couper les **pains** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson.
- Badigeonner d'**huile à l'ail**.
- Griller dans le **haut** du four de 5 à 6 min, jusqu'à ce que les **pains** soient légèrement dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



### Cuire la mirepoix

- Réduire à feu moyen, puis ajouter dans la même casserole **1 c. à soupe de beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), la **mirepoix**, le **thym**, le **reste** du **sel d'ail** et la **moitié** de l'**ail**.
- Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **mirepoix** ramollisse légèrement.
- Ajouter le **bœuf** et le **jus restant** dans le bol.
- Saupoudrer du **mélange pour sauce brune**.
- Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** et le **bœuf** soient enrobés.



### Terminer et servir

- Ajouter les **potatoes rôties** au **ragoût** et bien mélanger.
- Répartir le **ragoût** dans les bols.
- Servir les **crostinis à l'ail** en accompagnement.
- Parsemer le **ragoût** et les **crostinis** de **persil**.

Le souper, c'est réglé!