

Ragoût de boulettes de porc et de champignons avec purée au parmesan

Familiale

30 à 40 minutes



Porc haché



Chapelure italienne



Parmesan, râpé
grossièrement



Mirepoix



Champignons



Gousses d'ail



Petits pois



Pomme de terre
Russet



Concentré de
bouillon de poulet



Farine tout usage

BONJOUR AIL

La saveur de l'ail, piquante et poivrée lorsqu'il est cru, devient douce et sucrée lorsqu'il est rôti!

D'abord

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

Matériel requis

Plaque à cuisson, épluche-légumes, cuillères à mesurer, presse-purée, tamis, casserole moyenne, grand bol, papier parchemin, tasses à mesurer, grande casserole

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Chapelure italienne	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Mirepoix	113 g	227 g
Champignons	113 g	227 g
Gousses d'ail	2	4
Petits pois	56 g	113 g
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Concentré de bouillon de poulet	1	2
Farine tout usage	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Lait*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Beurre non salé*	2 ½ c. à soupe	5 c. à soupe
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



Cuire les pommes de terre

- Peler, puis couper les **potatoes** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Dans une casserole moyenne, recouvrir les **potatoes** d'**assez d'eau** (dépasser d'environ 2,5 cm [1 po]), puis ajouter **2 c. à thé de sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Réduire à feu moyen.
- Laisser mijoter à découvert de 10 à 12 min, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes**.



Cuire le ragoût

- Entre-temps, chauffer une grande casserole à feu moyen.
- Ajouter **1 ½ c. à soupe de beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **reste** de l'**ail**, les **pois**, la **mirepoix** et les **champignons**. Cuire de 4 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres. **Saler et poivrer**.
- Saupoudrer les **légumes** de **farine**. Cuire de 1 à 2 min, en décollant les morceaux brunis au fond de la casserole, jusqu'à ce que les **légumes** soient enrobés.
- Ajouter le **concentré de bouillon** et **1 ¼ tasse d'eau** (doubler la qté pour 4 pers.). Cuire de 2 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **ragoût** épaississe légèrement.
- **Saler et poivrer**, au goût.



Préparer

- Entre-temps, émincer les **champignons**.
- Peler, puis hacher ou presser l'**ail**.
- Recouvrir une plaque à cuisson de papier parchemin.
- Dans un grand bol, ajouter le **porc**, la **chapelure**, la **moitié** de l'**ail** et la **moitié** du **parmesan**. (**CONSEIL** : Pour des boulettes plus fermes, ajouter 1 œuf au mélange!) Assaisonner de **¼ c. à thé de sel** et de **½ c. à thé de poivre** (doubler les qtés pour 4 pers.), puis mélanger.



Faire la purée

- Lorsque les **potatoes** seront cuites, les égoutter et les remettre dans la même casserole, hors du feu.
- Ajouter le **reste** du **parmesan**, **1 c. à soupe de beurre** et **2 c. à soupe de lait** (doubler les qtés pour 4 pers.), puis écraser les **potatoes** jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse.
- **Saler et poivrer**, au goût.



Rôtir les boulettes

- Former à partir du **mélange de porc** **8 boulettes de taille égale** (16 boulettes pour 4 pers.).
- Disposer les **boulettes** sur la plaque à cuisson préparée.
- Rôtir au **centre** du four de 10 à 13 min, jusqu'à ce que les **boulettes** soient entièrement cuites**.



Terminer et servir

- Ajouter les **boulettes** au **ragoût**.
- Répartir la **purée au parmesan** dans les bols. Garnir de **ragoût**.

Le souper, c'est réglé!