

Ragoût de porc à l'italienne

avec pommes de terre et pains à l'ail gratinés au fromage

35 minutes



Porc haché



Petits pains artisan



Pommes de terre à chair jaune



Carottes



Bébés épinards



Assaisonnement italien



Sel d'ail



Concentré de bouillon de poulet



Sauce tomate



Mozzarella, râpée



Farine tout usage

BONJOUR MOZZARELLA

Un fromage crémeux qui rehausse les pains à l'ail!

D'ABORD

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

Matériel requis

2 plaques à cuisson, épluche-légumes, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, petit bol, tasses à mesurer, grande casserole

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Petits pains artisans	2	4
Pommes de terre à chair jaune	300 g	600 g
Carottes	170 g	340 g
Bébés épinards	113 g	227 g
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Concentré de bouillon de poulet	2	4
Sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Farine tout usage	1 c. à soupe	2 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 71 °C (160 °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



1 Faire rôtir les pommes de terre

Couper les **potatoes** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe** d'**huile**, puis saupoudrer de la **moitié** de l'**assaisonnement italien** et de **½ c. à thé** de **sel d'ail** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Poivrer** et bien mélanger. Faire rôtir au **centre** du four de 25 à 28 minutes, jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées, en remuant à mi-cuisson.



2 Préparer

Pendant que les **potatoes** rôtissent, peler les **carottes**. Les couper en deux sur la longueur, puis en demi-lunes de 0,5 cm (¼ po). Hacher grossièrement les **épinards**.



3 Faire cuire le porc et les légumes

Faire chauffer une grande casserole à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **porc**. Faire cuire le **porc** en le défaisant en morceaux, jusqu'à ce qu'il commence à dorer, de 2 à 3 minutes. Ajouter les **carottes** et poursuivre la cuisson en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **porc** soit entièrement cuit, de 4 à 5 minutes**. **Saler** et **poivrer**.



4 Commencer le ragoût

Ajouter la **sauce tomate**, la **farine** et **¼ c. à thé** de **sel d'ail** (doubler la quantité pour 4 personnes). Faire cuire de 1 à 2 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Ajouter les **concentrés de bouillon** et **2 tasses** d'**eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). Porter à ébullition à feu élevé, puis réduire à feu moyen. Laisser mijoter, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **carottes** soient tendres et que le **ragoût** ait légèrement épaissi, de 8 à 10 minutes.



5 Préparer les pains à l'ail gratinés

Pendant que le **ragoût** mijote, ajouter dans un petit bol le **reste** de l'**assaisonnement italien**, le **reste** du **sel d'ail** et **1 ½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Poivrer** et bien mélanger. Couper les **pains** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, sur une autre plaque à cuisson. Badigeonner les côtés coupés du **mélange d'huile**, puis parsemer de **mozzarella**. Faire cuire sur la grille du **haut** du four de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que le **fromage** fonde. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



6 Terminer et servir

Ajouter les **potatoes** et les **épinards** au **ragoût**. Remuer jusqu'à ce que les **épinards** tombent, de 1 à 2 minutes. Couper les **pains à l'ail gratinés** en tranches de 2,5 cm (1 po). Répartir le **ragoût** dans les bols. Servir les **pains à l'ail gratinés** comme accompagnement.

Le repas est prêt!