



Ragoût irlandais

avec crostinis aux herbes et à l'ail

FAMILIALE 35 minutes



Bœuf haché



Mirepoix



Pomme de terre rouge



Farine tout usage



Ail



Persil et thym



Concentré de bouillon de bœuf



Petit pain artisan



Vinaigre de xérès



Sauce soja

BONJOUR MIREPOIX!

Un mélange d'oignon, de carotte et de céleri hachés!

COMMENCER ICI

- Avant de commencer, préchauffer le four à 450 °F.
- Laver et sécher tous les aliments.

Sortez

2 plaques à cuisson, presse-ail, grand bol, grande casserole, tasses à mesurer, cuillères à mesurer, papier parchemin, pinceau en silicone, petit bol

Ingrédients

	4 pers
Bœuf haché	500 g
Mirepoix	227 g
Pomme de terre rouge	600 g
Farine tout usage	¼ tassé
Ail	12 g
Persil et thym	21 g
Concentré de bouillon de bœuf	4
Petit pain artisan	2
Vinaigre de xérès	2 c. à table
Sauce soja	1 c. à table
Beurre non salé*	2 c. à table
Huile*	
Sel et poivre*	

* Pas inclus dans la boîte

** Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

Nous joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



1. RÔTIR LES POMMES DE TERRE

Couper les **pommes de terre** en quatre. Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **pommes de terre** de **2 c. à table** d'huile. **Saler** et **poivrer**. Rôtir au **centre** du four jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 25 à 28 min.



4. CUIRE LE RAGOÛT

Ajouter les **concentrés de bouillon**, le **vinaigre**, la **sauce soja** et **3 tasses** d'eau. **Saler** et **poivrer**. Porter à ébullition à feu élevé. Cuire en remuant jusqu'à ce que le **ragoût** épaississe et que les **légumes** soient tendres, de 10 à 12 min.



2. PRÉPARATION

Pendant que les **pommes de terre** rôtissent, détacher **1 c. à table** de **feuilles de thym**. Hacher grossièrement le **persil**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Dans une grande casserole à feu moyen-élevé, ajouter **1 c. à table** d'huile, puis le **bœuf**. Cuire le **bœuf** en le défaisant en morceaux jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée, de 4 à 5 min. **** Saler** et **poivrer**. Réserver dans un grand bol.



5. PRÉPARER LES CROSTINIS

Pendant que le **ragoût** cuit, combiner le **reste** de l'**ail** et **2 c. à table** d'huile dans un petit bol. Couper les **pains** en deux sur la longueur, puis en deux sur la largeur. Disposer sur une autre plaque à cuisson, côté coupé vers le haut, et badigeonner d'**huile à l'ail**. Griller sur la grille du **haut** jusqu'à ce qu'ils soient dorés, de 5 à 6 min. (**ASTUCE**: attention de ne pas les brûler!)



3. CUIRE LA MIREPOIX

Dans la même poêle, ajouter **2 c. à table** de **beurre**, puis la **mirepoix**, le **thym** et la **moitié** de l'**ail**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce que la **mirepoix** ramollisse, de 3 à 4 min. Ajouter le **bœuf** et le **jus** ayant coulé dans le bol. Saupoudrer de **farine** et cuire en remuant souvent jusqu'à ce que le **bœuf** et les **légumes** en soient couverts, de 1 à 2 min.



6. FINIR ET SERVIR

Ajouter les **pommes de terre rôties** au **ragoût** et bien mélanger. Répartir le **ragoût** dans les bols. Saupoudrer le **ragoût** et les **pains** de **persil**. Servir avec les **crostinis**.

Le souper, c'est réglé!