

Ragoût irlandais express

avec crostinis aux herbes et à l'ail

35 minutes



Bœuf haché



Mirepoix



Pommes de terre rouges



Farine tout usage



Ail



Persil et thym



Concentré de bouillon de bœuf



Petits pains artisan



Sauce soja

BONJOUR MIREPOIX

Un mélange d'oignons, de carottes et de céleris 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, tasses à mesurer, grande casserole, petit bol

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Mirepoix	113 g	227 g
Pommes de terre rouges	360 g	720 g
Farine tout usage	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Ail	6 g	12 g
Persil et thym	14 g	21 g
Concentré de bouillon de bœuf	2	4
Petits pains artisan	2	4
Sauce soja	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Beurre non salé*	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).

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



Faire rôtir les pommes de terre

Couper les **potatoes** en quartiers. Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**. Faire rôtir au **centre** du four de 25 à 28 minutes, jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées.



Préparer et faire cuire le bœuf

Pendant que les **potatoes** rôtissent, détacher de leur tige **1 c. à soupe** de **feuilles de thym** (doubler la quantité pour 4 personnes). Hacher grossièrement le **persil**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Faire chauffer une grande casserole à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à thé** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **bœuf**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en défaisant le **bœuf** en plus petits 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 le **reste** de la **graisse de bœuf** contenue dans la casserole.



Faire cuire la mirepoix

Réduire à feu moyen, puis dans la même casserole, ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), la **mirepoix**, le **thym** et la **moitié** de l'**ail**. Faire cuire de 3 à 4 minutes en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les légumes de la **mirepoix** ramollissent légèrement. Ajouter le **bœuf** et tout **liquide** contenu dans le bol. Saupoudrer de **farine**. Faire cuire de 1 à 2 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** et le **bœuf** soient bien enrobés de **farine**.



Préparer le ragoût

Dans la grande casserole, ajouter le **concentré de bouillon**, **½ c. à soupe** de **sauce soja** et **1 ½ tasse** d'**eau** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**. Porter à ébullition à feu élevé. Lorsque l'**eau** bouillira, baisser à feu moyen-doux. Faire cuire de 10 à 12 minutes, en remuant, jusqu'à ce que le **ragoût** épaississe légèrement et que les **légumes** soient tendres.



Préparer les crostinis à l'ail

Pendant que le **ragoût** mijote, combiner dans un petit bol le **reste** de l'**ail** et **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). Trancher **chaque petit pain** en deux dans le sens de la longueur. Sur une autre plaque à cuisson, disposer les **petits pains**, côté coupé vers le haut, puis les badigeonner du mélange d'**huile à l'ail**. Faire rôtir sur la grille du **haut** du four de 5 à 6 minutes, jusqu'à ce que les **petits pains** soient légèrement dorés.



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. Saupoudrer le **persil** sur le **ragoût** et les **crostinis à l'ail**.

Le repas est prêt!