

Ragoût navarin à l'agneau

avec purée onctueuse

30 minutes



En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus.

Merci de votre compréhension.
Bon appétit!



Agneau haché



Mirepoix



Ail



Concentré de bouillon de poulet



Thym



Farine tout usage



Pomme de terre Russet



Pois sugar snap



Sauce soja

BONJOUR RAGOÛT NAVARIN

Un ragoût provenant de France et fait à base d'agneau ou de mouton

Commencer ici

Avant de commencer, laver et sécher tous les aliments.

À sortir

Épluche-légumes, cuillères à mesurer, presse-purée, passoire, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive, presse-ail

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Agneau haché	250 g	500 g
Mirepoix	113 g	227 g
Ail	6 g	12 g
Concentré de bouillon de poulet	1	2
Thym	7 g	7 g
Farine tout usage	2 c. à table	4 c. à table
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Sauce soja	1 c. à table	2 c. à table
Pois sugar snap	113 g	227 g
Lait*	2 c. à table	4 c. à table
Beurre non salé*	2 c. à table	4 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



Cuire les pommes de terre

Peler les **potatoes**, puis les couper en morceaux de 1,25 cm (1/2 po). Dans une grande casserole, couvrir les **potatoes** d'environ 2,5 cm d'**eau** (1 po), puis ajouter **2 c. à thé** de **sel** (NOTE : mêmes quantités pour 4 pers). Couvrir et porter à ébullition à feu vif. Lorsque l'**eau** bout, baisser à feu moyen et mijoter à découvert jusqu'à ce qu'elles soient tendres, de 10 à 12 min. Égoutter les **potatoes** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.



Finir le ragoût

Dans la même poêle, incorporer les **pois sugar snap**, le **concentré de bouillon**, la **sauce soja** et **1 1/4 tasse** d'**eau** (doubler pour 4 pers). Porter à ébullition à feu vif, puis baisser à feu moyen et cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce que le **ragoût** épaississe et que les **légumes** soient tendres, de 6 à 7 min. **Saler et poivrer**.



Préparation

Parer les **pois sugar snap**, puis les couper en deux. Hacher grossièrement **1 c. à table** de **feuilles de thym** (doubler pour 4 pers). Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-vif, ajouter **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis la **mirepoix**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'elle soit légèrement croquante, de 2 à 3 min.



Préparer la purée

Lorsque les **potatoes** sont cuites, y incorporer **2 c. à table** de **beurre** et **2 c. à table** de **lait** (doubler le beurre et le lait pour 4 pers) à l'aide d'un presse-purée jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. **Saler et poivrer**.



Cuire l'agneau

Dans la même poêle, ajouter l'**agneau**, le **thym** et l'**ail**. Cuire l'**agneau** en le défaisant en morceaux jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée, de 4 à 5 min. **** Saler et poivrer**. Saupoudrer de **farine**, puis cuire en remuant souvent jusqu'à ce que l'**agneau** en soit couvert, 1 min.



Finir et servir

Répartir la **purée** dans les assiettes et garnir de **ragoût navarin**.

Le souper, c'est réglé!