



Fish and chips de saumon

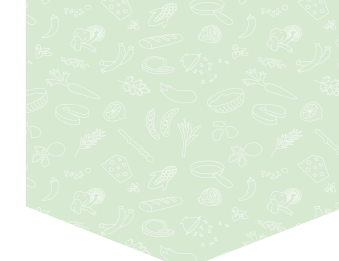
avec sauce tartare maison et pois sugar snap

VARIÉTÉ 35 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!



Filets de saumon, sans la peau



Pomme de terre Russet



Mayonnaise



Aneth



Cornichons à l'aneth, en tranches



Citron



Pois sugar snap



Ail



Sauce Worcestershire

BONJOUR FISH ET CHIPS!

Un plat digne du restaurant, dans le confort de sa cuisine!

COMMENCER ICI

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

Sortez

2 plaques à cuisson, cuillères à mesurer, zesteur, papier d'aluminium, papier parchemin, petit bol, grande poêle antiadhésive, essuie-tout, presse-ail

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Filets de saumon, sans la peau	285 g	570 g
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Mayonnaise	4 c. à table	8 c. à table
Aneth	7 g	7 g
Cornichons à l'aneth, en tranches	90 ml	180 ml
Citron	1	1
Pois sugar snap	113 g	227 g
Ail	6 g	12 g
Sauce Worcestershire	1 c. à thé	2 c. à thé
Beurre non salé*	1 c. à table	2 c. à table
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte

** Cuire à une température interne minimale de 70 °C/158 °F; la taille affecte le temps de cuisson.

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 rejoindre

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 frites de 0,5 cm (1/4 po). Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **pommes de terre** de **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers). **Saler**. Rôtir sur la grille du **bas** jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 25 à 28 min.



4. CUIRE LE SAUMON

Sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium et légèrement huilée, disposer le **saumon**. Arroser de **2 c. à thé** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis **saler** et **poivrer**. Cuire au **centre** du four jusqu'à ce qu'il soit opaque au centre et entièrement cuit, de 10 à 12 min.**



2. PRÉPARATION

Pendant que les **frites** cuisent, sécher les **cornichons** avec un essuie-tout, puis les hacher finement. Hacher finement l'**aneth**. Zester le **citron**, puis le couper en quartiers. Parer les **pois sugar snap**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Sécher le **saumon** avec un essuie-tout.



5. CUIRE LES POIS

Pendant que le **saumon** cuit, faire fondre **1 c. à table** de **beurre** (doubler pour 4 pers) dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter les **pois sugar snap** et l'**ail**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croquants, de 4 à 5 min. Incorporer le **reste** de **sauce Worcestershire** et le **reste** d'**aneth**. **Saler** et **poivrer**.



3. PRÉPARER LA SAUCE

Dans un petit bol, mélanger les **cornichons**, la **mayo**, le **zeste de citron**, la **moitié** de la **sauce Worcestershire** et la **moitié** de l'**aneth**. **Poivrer**.



6. FINIR ET SERVIR

Répartir le **saumon**, les **frites** et les **pois sugar snap** dans les assiettes. Couronner le **saumon** d'une touche de **sauce tartare**. Arroser du jus d'un **quartier de citron**, au goût.

Le souper, c'est réglé!