



# Boulettes de merguez d'agneau sur naan grillé avec aïoli à l'ail et salade

**FAMILIALE** 30 minutes



Agneau haché



Mélange d'épices shawarma



Pain naan



Mélange printanier



Poivron



Ail



Oignon rouge, en tranches



Mayonnaise



Persil



Vinaigre de vin blanc

**BONJOUR MERGUEZ D'AGNEAU!**

*Une saucisse à base d'agneau, populaire au Moyen-Orient.*

## COMMENCER ICI

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

### Guide pour la quantité d'ail à l'étape 1 :

- Doux : ¼ c. à thé
- Moyen : ½ c. à thé
- Relevé : 1 c. à thé

### Sortez

Grande poêle antiadhésive, presse-ail, grand bol, plaque à cuisson, petit bol, fouet, cuillères à mesurer

### Ingrédients

|                           | 4 pers       |
|---------------------------|--------------|
| Agneau haché              | 500 g        |
| Mélange d'épices shawarma | 2 c. à table |
| Pain naan                 | 4            |
| Mélange printanier        | 113 g        |
| Poivron                   | 320 g        |
| Ail                       | 6 g          |
| Oignon rouge, en tranches | 113 g        |
| Mayonnaise                | 4 c. à table |
| Persil                    | 14 g         |
| Vinaigre de vin blanc     | 2 c. à table |
| Sucre*                    | ½ c. à thé   |
| 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



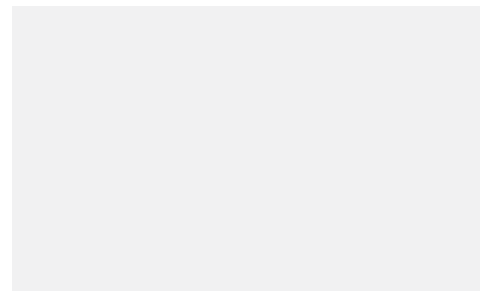
## 1. PRÉPARATION

Évider, puis couper le **poivron** en lanières de 0,5 cm (¼ po). Hacher grossièrement le **persil**. Hacher finement **la moitié** des **tranches d'oignon**, puis réserver. Peler, puis émincer ou presser **l'ail**. Dans un petit bol, mélanger la **mayo** et **¼ c. à thé d'ail**. (**NOTE** : se référer au Guide pour la quantité d'ail.) Réserver.



## 4. CUIRE LES BOULETTES

Dans la même poêle, ajouter **½ c. à table d'huile**, puis **la moitié** des **boulettes**. Poêler jusqu'à ce qu'elles soient brun doré et entièrement cuites, de 3 à 5 min par côté.\*\* Réserver dans une assiette et couvrir pour garder chaud. Répéter en ajoutant **½ c. à table d'huile**, puis **le reste** des **boulettes**.



## 2. CUIRE LES LÉGUMES

Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à table d'huile**, puis les **poivrons** et les **tranches d'oignon**. Cuire, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **poivrons** soient légèrement croquants, de 5 à 7 min. Ajouter **la moitié** du **mélange d'épices shawarma**. **Saler** et **poivrer**. Cuire, en remuant souvent, 1 min. Ajouter **1 c. à table de vinaigre**. Cuire, en remuant souvent, 30 sec. Réserver dans une assiette. Couvrir pour garder chaud.



## 5. ASSEMBLER LES SANDWICHES

Lorsque les **boulettes** sont cuites, retirer la poêle du feu. Badigeonner la moitié de **chaque naan** d'**aïoli**. Garnir une moitié de **chaque naan** de **légumes** et d'une **boulette**. Replier le naan par-dessus la boulette. Transférer sur une plaque à cuisson. Placer une autre plaque par-dessus les **sandwiches de naans** et appuyer légèrement. Griller au **centre** du four, en gardant les deux plaques à cuisson en place, jusqu'à ce que les sandwiches soient chauds, de 4 à 6 min.



## 3. PRÉPARER LES BOULETTES

Pendant que les légumes cuisent, ajouter l'**agneau**, les **oignons hachés**, **la moitié** du **persil**, **le reste** d'**ail** et **le reste** de **mélange d'épices shawarma** dans un grand bol. **Saler** et **poivrer**. Répartir le **mélange** en 4 portions égales. Rouler en boulettes, puis les aplatir à une épaisseur de 1,25 cm (½ po).



## 6. FINIR ET SERVIR

Pendant que les **sandwiches** cuisent, fouetter **le reste** de **persil**, **le reste** de **vinaigre**, **½ c. à thé** de **sucre** et **1 c. à table d'huile** dans un autre grand bol. **Saler** et **poivrer**. Ajouter le **mélange printanier** et bien mélanger. Couper les **sandwiches** en deux, puis répartir dans les assiettes. Servir avec la **salade** en accompagnement.

**Le souper, c'est réglé!**