

Sandwichs aux crevettes style Buffalo

avec sauce ranch et quartiers de patates douces

Épicée

30 minutes



Crevette



Pain artisan



Sauce piquante



Patate douce



Miel



Mélange printanier



Tomate Roma



Vinaigrette ranch



Oignon vert

BONJOUR SAUCE BUFFALO

Sauce piquante et beurre se combinent pour vous offrir un classique digne des pubs!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, tamis, papier parchemin, petit bol, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Crevette	285 g	570 g
Pain artisan	2	4
Sauce piquante 🍷	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Patate douce	510 g	1 020 g
Miel	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mélange printanier	28 g	56 g
Tomate Roma	80 g	160 g
Vinaigrette ranch	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Oignon vert	2	2
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

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 rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



Rôtir les quartiers de patates douces

1. Couper les **patates douces** en quartiers de 1,25 cm (1/2 po).
2. Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **quartiers de patates douces** de **1 c. à soupe d'huile**. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson recouvertes de papier parchemin avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.). **Saler et poivrer**, puis remuer pour enrober.
3. Rôtir au **centre** du four de 22 à 24 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **patates douces** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



Griller les pains

1. Entre-temps, couper les **pains** en deux, puis les disposer, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson non recouverte.
2. Griller dans le **bas** du four de 5 à 6 min, jusqu'à ce que les pains soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



Préparer

- Entre-temps, couper la **tomate** en tranches de 0,5 cm (1/4 po).
- Émincer les **oignons verts**.
- Dans un petit bol, mélanger les **oignons verts** et la **vinaigrette ranch**.
- À l'aide d'un tamis, égoutter et rincer les **crevettes**, puis sécher avec un essuie-tout. **Saler et poivrer**.



Terminer et servir

- Étendre **2 c. à soupe** de **vinaigrette ranch** (doubler la qté pour 4 pers.) sur les **pains**.
- Garnir les **tranches de pain inférieures** de **mélange printanier**, de **tomates** et de **crevettes style Buffalo**. Refermer les **sandwichs**.
- Répartir les **sandwichs** et les **quartiers de patates douces** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **vinaigrette ranch** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!



Cuire les crevettes style Buffalo

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **2 c. à soupe** de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **crevettes**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **crevettes** deviennent roses**.
- Dans la poêle, ajouter la **moitié** de la **sauce piquante** (toute la qté pour 4 pers.) et le **miel**. Poursuivre la cuisson pendant 30 s, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce Buffalo** épaississe légèrement.