Saumon aux herbes sur une plaque

avec légumes rôtis et sauce ranch à l'aneth fait maison

FAMILIALE **35 minutes**

Filets de saumon, sans la peau

Pomme de terre à chair jaune

Mayonnaise

Vinaigre de vin blanc

Assaisonnement Old Bay

Ail

Haricots verts

Crème sure

Aneth

BONJOUR OLD BAY!

Un savoureux mélange d'épices pour rehausser le goût des fruits de mer et du poisson!

Bon départ

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

Sortez

2 plaques à cuisson, presse-ail, cuillères à mesurer, essuie-tout, petit bol, fouet, papier d'aluminium

Ingrédients

	4 pers
Filets de saumon, sans la peau	566 g
Pomme de terre à chair jaune	600 g
Mayonnaise	¼ tasse
Vinaigre de vin blanc	2 c. à table
Assaisonnement Old Bay	2 c. à table
Ail	6 g
Haricots verts	340 g
Crème sure	6 c. à table
Aneth	7 g
Sucre*	1 c. à thé
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 joindre

Partagez vos photos **#LaVieHelloFresh**
Appelez ou écrivez-nous | **(855) 272-7002**
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca

1. CUIRE LES POMMES DE TERRE

Couper les **pommes de terre** en quartiers de 0,5 cm (¼ po). Sur une plaque à cuisson, arroser les **pommes de terre** de **2 c. à table** d'**huile**. **Saler** et **poivrer**. Rôtir au **centre** du four jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 25 à 28 min.

2. PRÉPARATION

Pendant que les **pommes de terre** rôtissent, hacher finement l'**aneth**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Dans un petit bol, fouetter la **crème sure**, la **mayo**, **la moitié** de l'**aneth**, **¼ c. à thé** d'**ail**, **1 c. à table** de **vinaigre** et **1 c. à thé** de **sucre**. **Saler** et **poivrer**. Réserver.

3. PRÉPARER LES HARICOTS

Parer les **haricots verts**, au besoin. Sur la moitié d'une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium, arroser les **haricots verts** et **le reste** de l'**ail** de **½ c. à table** d'**huile**. **Saler** et **poivrer**. Réserver.

4. COMMENCER LE SAUMON ET LES HARICOTS

Sécher le **saumon** avec un essuie-tout, puis le saupoudrer d'**assaisonnement Old Bay**. Sur l'autre côté de la plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium, ajouter **saumon**. Rôtir sur la grille du **haut** jusqu'à ce que le **saumon** soit presque entièrement cuit, de 5 à 6 min. (**NOTE:** le saumon finira de cuire à l'étape 5.)

5. FINIR LE SAUMON ET LES HARICOTS

Lorsque le **saumon** est presque cuit, actionner la fonction **griller** du four. Griller le **saumon** et les **haricots** au **centre** du four jusqu'à ce que le **saumon** soit entièrement cuit et doré, de 4 à 6 min.**

6. FINIR ET SERVIR

Répartir le **saumon**, **les haricots verts** et les **pommes de terre** dans les assiettes. Saupoudrer le **saumon du reste** d'**aneth**. Servir la **sauce ranch à l'aneth** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!