

# Saumon rapide

avec relish tiède à la canneberge, feta et pommes de terre rôties

20 minutes



Filets de saumon



Pommes de terre rouges



Pomme  
Granny Smith



Canneberges séchées



Échalote



Vinaigre de vin rouge



Feta



Mélange printanier



Purée d'ail



Moutarde à l'ancienne

BONJOUR RELISH POMMES-CANNEBERGES

*Pommes fraîches et canneberges acidulées se combinent pour vous offrir une relish délicieusement fruitée!*

## D'ABORD

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

### Matériel requis

2 plaques à cuisson, cuillères à mesurer, grand bol, papier parchemin, petite casserole, fouet, essuie-tout

### Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Filets de saumon	285 g	570 g
Pommes de terre rouges	360 g	720 g
Pomme Granny Smith	1	2
Canneberges séchées	28 g	56 g
Échalote	50 g	100 g
Vinaigre de vin rouge	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Feta	¼ tasse	½ tasse
Mélange printanier	56 g	113 g
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Moutarde à l'ancienne	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	1 c. à thé	2 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 70 °C (158 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

### Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

*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 joindre

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



### 1 Faire rôtir les quartiers de pommes de terre

Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (½ po) d'épaisseur. Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, les arroser de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Salier** et **poivrer**. Faire rôtir au **centre** du four de 17 à 18 minutes, jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées.



### 2 Préparer

Pendant que les **potatoes** rôtissent, peler, puis couper l'**échalote** en petits dés. Éviter la **potato**, puis la couper en morceaux de 0,5 cm (¼ po).



### 3 Faire rôtir le saumon

Sécher le **saumon** avec un essuie-tout, puis frotter la **purée d'ail** et **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes) sur tous les côtés. **Salier** et **poivrer**. Disposer le **saumon** sur une autre plaque à cuisson tapissée de papier parchemin. Faire rôtir les **filets de saumon** sur la grille du **haut** du four jusqu'à ce qu'ils soient entièrement cuits, de 10 à 12 minutes.\*\*



### 4 Faire cuire la relish

Pendant que le **saumon** rôtit, faire chauffer une petite casserole à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les morceaux de **potato**, les **canneberges**, la **moitié** des morceaux d'**échalote**, la **moitié** du **vinaigre de vin rouge**, **1 c. à thé de sucre** et **1 c. à soupe d'eau** (doubler les quantités pour 4 personnes). Faire cuire en remuant souvent, jusqu'à ce que les **potatoes** ramollissent, de 6 à 8 minutes. Retirer la poêle du feu.



### 5 Préparer la vinaigrette

Dans un grand bol, fouetter la **moutarde à l'ancienne**, le **reste** du **vinaigre de vin rouge** et **2 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). Ajouter le **mélange printanier** et le **reste** des **échalotes**. Bien mélanger.



### 6 Terminer et servir

Répartir le **saumon**, les **quartiers de pommes de terre** et la **salade** dans les assiettes. Parsemer les **quartiers de pommes de terre** de **feta**. Couronner le **saumon** de **relish**.

## Le repas est prêt!