

Saumon rapide et relish tiède à la canneberge

avec feta et pommes de terre rôties

20 minutes



Filets de saumon, avec la peau



Pomme de terre rouge



Pomme Granny Smith



Canneberges séchées



Échalote



Vinaigre de vin rouge



Feta, émietté



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, pinceau à pâtisserie en silicone, grand bol, papier parchemin, petite casserole, fouet, essuie-tout, petit bol

Ingédients

	2 personnes	4 personnes
Filets de saumon, avec la peau	250 g	500 g
Pomme de terre rouge	360 g	720 g
Pomme Granny Smith	1	2
Canneberges séchées	¼ tasse	½ tasse
Échalote	50 g	100 g
Vinaigre de vin rouge	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Feta, émietté	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, 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 joindre

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



1 Faire rôtir les 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, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler et poivrer**, puis remuer pour enrober. Faire rôtir au **centre** du four de 17 à 18 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres et dorées.



4 Faire cuire la relish

Entre-temps, faire chauffer une petite casserole à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **potatoes**, les **canneberges**, la **moitié** des **échalotes**, la **moitié** du **vinaigre**, **1 c. à thé de sucre** et **2 c. à soupe d'eau** (doubler les quantités pour 4 personnes). Faire cuire de 6 à 8 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **potatoes** ramollissent. Retirer la casserole du feu.



2 Préparer

Entre-temps, peler, puis hacher finement l'**échalote**. Évider la **potato**, puis la couper en morceaux de 0,5 cm (¼ po).



5 Faire la vinaigrette

Entre-temps, fouetter dans un grand bol la **moutarde**, le **reste** du **vinaigre** et **2 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler et poivrer**. Ajouter le **mélange printanier** et le **reste** des **échalotes**, puis remuer pour enrober.



3 Faire rôtir le saumon

Sécher le **saumon** avec un essuie-tout. Mélanger la **purée d'ail** et **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes) dans un petit bol. Badigeonner l'**huile à l'ail** sur le **côté chair** du **saumon**. **Saler et poivrer**. Disposer le **saumon** sur une autre plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, côté peau vers le bas. Faire rôtir sur la grille du **haut** du four de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que le **saumon** soit entièrement cuit**.



6 Terminer et servir

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

Le repas est prêt!