

# Saumon rapide et relish tiède à la canneberge avec pommes de terre rôties et feta

20 minutes



Filets de saumon,  
avec la peau



Pommes de terre  
sous vide



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, petit bol, fouet, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Filets de saumon, avec la peau	250 g	500 g
Pommes de terre sous vide	280 g	560 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

\*\* 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 rejoindre

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

    @HelloFreshCA



## Rôtir les pommes de terre

- Sécher les **potatoes** avec un essuie-tout.
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.). **Salier et poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 14 à 15 min, jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées et tendres.



## Cuire la relish pommes-canneberges

- Entre-temps, chauffer une petite casserole à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **potatoes**, les **canneberges séchées**, la **moitié** des **échalotes**, la **moitié** du **vinaigre**, **1 c. à thé** de **sucre** et **2 c. à soupe** d'**eau** (doubler les qtés pour 4 pers.).
- Cuire de 6 à 8 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **potatoes** ramollissent.
- Retirer la casserole du feu.



## Préparer

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



## Préparer la vinaigrette

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



## Rôtir le saumon

- Sécher le **saumon** avec un essuie-tout.
- Dans un petit bol, mélanger la **purée d'ail** et **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.).
- Badigeonner le côté **chair** du **saumon** d'**huile à l'ail**. **Salier et poivrer**.
- Disposer le **saumon**, côté peau vers le bas, sur une autre plaque à cuisson recouverte de papier parchemin.
- Rôtir dans le **haut** du four 10 à 12 min, jusqu'à ce que le **saumon** soit entièrement cuit\*\*.



## Terminer et servir

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

## Le souper, c'est réglé!