



Sandwich à l'agneau aux épices shawarma

avec sauce yogourt-aneth et pommes de terre rôties

FAMILIALE 30 minutes



En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus.

Merci de votre compréhension.
Bon appétit!



Agneau haché



Petit pain artisan



Épices shawarma



Pomme de terre rouge



Bébés épinards



Yogourt grec



Sel d'ail



Aneth

BONJOUR ÉPICES SHAWARMA!

Un savoureux mélange d'épices fumées et sucrées!

COMMENCER ICI

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

À sortir

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, grand bol, petit bol, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Agneau haché	250 g	500 g
Petit pain artisan	2	4
Épices shawarma	1 c. à table	2 c. à table
Pomme de terre rouge	300 g	600 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Yogourt grec	100 g	200 g
Sel d'ail	½ c. à thé	1 c. à thé
Aneth	7 g	14 g
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte

** Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F.

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. RÔTIR LES POMMES DE TERRE

Couper les **pommes de terre** en morceaux de 2,5 cm (1 po). Sur une plaque à cuisson, arroser les **pommes de terre** de **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis saupoudrer de **¼ c. à thé** de **sel d'ail** (doubler pour 4 pers) et **poivrer**. Rôtir au **centre** du four jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 21 à 23 min.



4. GRILLER LES PAINS ET PRÉPARER LA SAUCE

Pendant que les **boulettes** et les **pommes de terre** cuisent, hacher grossièrement l'**aneth**. Dans un petit bol, mélanger l'**aneth** et le **yogourt**, puis **saler** et **poivrer**. Couper les **pains** en deux, puis les disposer, côté coupé vers le haut, sur une autre plaque à cuisson. Rôtir sur la grille du **haut** jusqu'à ce qu'ils soient brun doré, de 4 à 5 min. (**ASTUCE**: attention de ne pas les brûler!)



2. PRÉPARER LES BOULETTES

Dans un grand bol, combiner l'**agneau**, **¼ c. à thé** de **sel d'ail** (doubler pour 4 pers) et les **épices shawarma**. **Poivrer**. Former **2 boulettes** d'un diamètre d'environ 10 cm (4 po; 4 boulettes pour 4 pers).



5. FINIR ET SERVIR

Badigeonner les **pains** de **la moitié** de la **sauce à l'aneth**, puis garnir d'une **boulette** et d'**épinards**. Répartir les **pommes de terre** et les **burgers** dans les assiettes. Servir avec **le reste** de **sauce** comme trempette.



3. CUIRE LES BOULETTES

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **½ c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis les **boulettes**. Poêler jusqu'à ce qu'elles soient brun doré et entièrement cuites, de 3 à 5 min par côté. **** (ASTUCE**: au besoin, cuire les boulettes en 2 étapes pour 4 pers.)

Le souper, c'est réglé!