

Tourtière traditionnelle au bœuf

avec salade aux pommes

Découverte

35 minutes



Bœuf haché



Pâte feuilletée



Pommes de terre à chair jaune



Thym



Pomme Granny Smith



Mirepoix



Vinaigre de vin blanc



Mélange printanier



Farine tout usage



Moutarde à l'ancienne



Concentré de bouillon de bœuf

BONJOUR MOUTARDE À L'ANCIENNE

Le Canada est l'un des principaux producteurs mondiaux de graines de moutarde!

D'abord

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

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, 2 grands bols, tasses à mesurer, fouet, grande casserole, plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po)

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Pâte feuilletée	340 g	680 g
Pommes de terre à chair jaune	360 g	720 g
Thym	7 g	7 g
Pomme Granny Smith	1	2
Mirepoix	113 g	227 g
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mélange printanier	56 g	113 g
Farine tout usage	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Moutarde à l'ancienne	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Concentré de bouillon de bœuf	1	2
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

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



Préparer

Détacher de la branche **1 c. à soupe** de **feuilles de thym** (doubler la quantité pour 4 personnes). Couper les **pommes de terre** en morceaux de 0,5 cm (1/4 po).



Faire cuire la tourtière

Transférer le **mélange de bœuf** dans un plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po) (plat de cuisson de 23 x 33 cm [9 x 13 po] pour 4 personnes), puis transférer le plat de cuisson sur une plaque à cuisson. Dérouler la **pâte feuilletée** et jeter le papier ciré. Déposer la **pâte feuilletée** sur le dessus de la **garniture**, puis pincer les bords de la **pâte feuilletée** sur le côté du plat de cuisson. Badigeonner la **pâte feuilletée** de **1 c. à thé d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). Parsemer du **reste du thym**, puis **saler** et **poivrer**. À l'aide d'un couteau, faire 3 petites fentes sur le dessus de la **pâte** (6 fentes pour 4 personnes). Faire cuire au **centre** du four de 20 à 25 minutes, en tournant le plat à mi-cuisson, jusqu'à ce que la **pâte** soit dorée et feuilletée.



Commencer la garniture

Faire chauffer une grande casserole à feu moyen-élevé. Ajouter **2 c. à soupe** de **beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis la **mirepoix**, les **pommes de terre** et la **moitié** du **thym**. **Saler** et **poivrer**. Faire cuire de 4 à 5 minutes en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **mirepoix** et les **pommes de terre** ramollissent légèrement. Transférer les **légumes** dans un grand bol.



Faire mariner les pommes

Pendant que la **tourtière** cuit, couper la **pomme** en julienne de 0,5 cm (1/4 po). Dans un grand bol, ajouter le **vinaigre**, la **moutarde** et **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger au fouet. Ajouter les **pommes** et bien mélanger. Réserver.



Terminer la garniture

Réduire à feu moyen et ajouter le **bœuf** dans la casserole. Faire cuire de 4 à 5 minutes en défaisant le **bœuf** en plus petits morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**. Saupoudrer de **farine**. Remuer jusqu'à ce que le **bœuf** soit enrobé, pendant 1 minute. Ajouter le **concentré de bouillon**, les **légumes ramollis** et **1 tasse** d'**eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). Porter à ébullition et faire cuire jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement, de 1 à 2 minutes.



Terminer et servir

Laisser tiédir légèrement la **tourtière** de 4 à 5 minutes avant de servir. Entre-temps, ajouter le **mélange printanier** dans le grand bol contenant les **pommes** et bien mélanger. Répartir la **tourtière au bœuf** et la **salade** dans les assiettes.

Le repas est prêt!