



Dinde alla pizzaiola

avec poivrons et purée de pommes de terre

FAMILIALE 35 minutes



Poitrines de dinde



Tomates en dés



Poivron



Assaisonnement italien



Oignon, haché



Ail



Pomme de terre Russet



Persil



Fromage parmesan



Concentré de bouillon de poulet

BONJOUR ASSAISONNEMENT ITALIEN!

Un parfait mélange de basilic, de thym, d'origan et d'ail!

COMMENCEZ ICI

- Avant de commencer, préchauffer le four à 425 °F.
- Laver et sécher tous les aliments.

Sortez

Grande casserole, presse-purée, cuillères à mesurer, essuie-tout, plaque à cuisson, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	4 pers
Poitrines de dinde	680 g
Tomates en dés	1 boîte
Poivron	160 g
Assaisonnement italien	1 c. à table
Oignon, haché	113 g
Ail	6 g
Pomme de terre Russet	920 g
Persil	7 g
Fromage parmesan	½ tasse
Concentré de bouillon de poulet	1
Beurre*	3 c. à table
Lait*	3 c. à table
Huile*	
Sel et poivre*	

* Pas inclus dans la boîte

** Cuire à une température interne minimale de 74 °C/165 °F; la taille affecte le temps de cuisson.

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. CUIRE LES POMMES DE TERRE

Peler les **pommes de terre**, puis les couper en morceaux de 1,25 cm (½ po). Dans une grande casserole, couvrir les **pommes de terre** d'eau, puis ajouter **2 c. à thé** de sel. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Lorsque l'eau bout, baisser à feu moyen. Mijoter à découvert jusqu'à ce que les **pommes de terre** soient tendres, de 10 à 12 min.



4. FINIR LA SAUCE

Dans la même poêle, ajouter l'**ail** et le **reste** d'**assaisonnement italien**. Cuire en remuant, 30 secondes, puis ajouter les **tomates en dés** et le **concentré de bouillon**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce que la **sauce** épaississe, de 5 à 7 min. Retirer du feu.



2. CUIRE LA DINDE

Pendant que les **pommes de terre** cuisent, sécher la **dinde** avec un essuie-tout. **Saler** et **poivrer**, puis saupoudrer de la **moitié** de l'**assaisonnement italien**. Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **1 c. à table** d'**huile**, puis la **dinde**. Cuire jusqu'à ce qu'elle soit brun doré, de 1 à 2 min par côté. Transférer la **dinde** sur une plaque à cuisson et cuire sur la grille du **haut** jusqu'à ce qu'elle soit entièrement cuite, de 10 à 12 min.**



5. PRÉPARER LA PURÉE

Lorsque les **pommes de terre** sont tendres, les égoutter et les remettre dans la même casserole. À l'aide d'un presse-purée, y incorporer la **moitié** du **parmesan**, **3 c. à table** de **beurre** et **3 c. à table** de **lait** jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. **Saler** et **poivrer**.



3. PRÉPARATION

Pendant que la **dinde** cuit, évider les **poivrons**, puis les couper en morceaux de 1,25 cm (½ po). Hacher grossièrement le **persil**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Dans la même poêle, ajouter **1 c. à table** d'**huile**, puis les **oignons** et les **poivrons**. Cuire en remuant souvent jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croquants, de 4 à 5 min. **Saler** et **poivrer**.



6. FINIR ET SERVIR

Couper la **dinde** en tranches. Répartir la **purée** dans les assiettes. Garnir de **dinde**, puis napper de **sauce**. Saupoudrer de **persil** et du **reste** de **parmesan**.

Le souper, c'est réglé!