

**BONJOUR  
CANNEBERGES**

Les fêtes ne seraient pas les mêmes  
sans la meilleure amie de la dinde... la canneberge!

**PRÉP: 10 MIN** | **TOTAL: 35 MIN** | **CALORIES: 551**



Dinde hachée

Canneberges  
séchéesConfiture  
d'abricot

Chapelure panko

Pomme de terre  
à chair jaune

Crème sure



Ciboulette

Carottes,  
en rondelles

Échalote



Thym



Ail

## SORTEZ

- Plaques à cuisson (2)
- Presse-ail
- Tasses à mesurer
- Grande poêle antiadhésive
- Bol moyen
- Casserole moyenne
- Cuillères à mesurer
- Papier parchemin
- Presse-purée
- Passoire
- Râpe
- Beurre non salé **2** (2 c. à table)
- Sel et poivre
- Huile d'olive ou de canola

## INGREDIENTS

- 4 pers**
- Dinde hachée **500 g**
- Canneberges séchées **¼ tasse**
- Confiture d'abricot **9** **6 c. à table**
- Chapelure panko **1** **½ tasse**
- Pomme de terre à chair jaune **680 g**
- Crème sure **2** **6 c. à table**
- Ciboulette **10 g**
- Carottes, en rondelles **340 g**
- Échalote **100 g**
- Thym **10 g**
- Ail **6 g**

## ALLERGENS | ALLERGÈNES

Some ingredients are produced in a facility that also processes milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

- 0 Seafood/Fruit de Mer
- 1 Wheat/Blé
- 2 Milk/Lait
- 3 Egg/Oeuf
- 4 Soy/Soja
- 5 Tree Nut/Noix
- 6 Mustard/Moutarde
- 7 Peanut/Cacahuète
- 8 Sesame/Sésame
- 9 Sulphites/Sulfites
- 10 Crustacean/Crustacé
- 11 Shellfish/Fruit de Mer

\*Wash and dry all produce.

\*\*Cook to a min. internal temp. of 74°C/165°F.



## BON DÉPART



Préchauffer le four à **425°F** (pour rôtir les carottes et les boulettes). Commencer à cuisiner lorsque le four est à la bonne température!



### 1 PRÉPARATION

**Laver et sécher tous les aliments.\***

Couper les **pommes de terre** en quartiers. Dans une casserole moyenne, couvrir les **pommes de terre** de **6 tasses** d'eau, puis ajouter **2 c. à thé** de sel. Porter à ébullition à feu élevé. Lorsque l'eau bout, cuire (à couvert) jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **pommes de terre**, de 10 à 12 min. Entre-temps, râper l'**échalote**. Hacher finement la **ciboulette**. Détacher **1 c. à table** de **feuille de thym** de leur tige. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.



### 4 CUIRE LES BOULETTES

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen, ajouter **1 c. à table** d'huile, puis les **boulettes**. Saisir jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 1 à 2 min par côté. Retirer du feu et transférer les **boulettes** sur une autre plaque à cuisson. Rôtir au centre du four jusqu'à ce qu'elles soient complètement cuites, de 7 à 8 min. (**ASTUCE:** cuire à une temp. interne min. de 74°C/165°F.\*\*) (**ASTUCE:** ouvrir une boulette pour s'assurer qu'elle n'est pas rose à l'intérieur!)



### 2 RÔTIR LES CAROTTES

Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, couvrir les **carottes** de **1 c. à table** d'huile et de **1 c. à table** de **confiture d'abricot**. Saler et poivrer. Rôtir sur la grille du bas en remuant à mi-cuisson jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 18 à 20 min.



### 5 FAIRE LE CHUTNEY ET LA PURÉE

Entre-temps, dans la même poêle à feu élevé, ajouter les **canneberges**, **½ tasse** d'eau, le **reste** du **thym** et le **reste** de **confiture**. Cuire en remuant jusqu'à ce que le tout épaississe, de 1 à 2 min. Retirer du feu et réserver. Égoutter les **pommes de terre** et les remettre dans la casserole. À l'aide d'un presse-purée, y incorporer **2 c. à table** de **beurre**, la **crème sure** et la **ciboulette**. Saler et poivrer.



### 3 FAIRE LES BOULETTES

Entre-temps, dans un bol moyen, combiner la **dinde**, la **panko**, l'**échalote**, l'**ail**, **½ c. à table** de **thym**, **¼ c. à thé** de **sel** et **¼ c. à thé** de **poivre**. Façonner **12 boulettes** d'une épaisseur de 2,5 cm (1 po).



### 6 FINIR ET SERVIR

Ajouter les **boulettes** au **chutney** et mélanger. Répartir la **purée**, les **carottes** et les **boulettes** dans les assiettes. Napper du **reste** de **chutney**.

## EN TOUTE OCCASION

Ici chez HelloFresh, nous croyons que la dinde peut se déguster en toute occasion!