

Pâté chinois à l'agneau traditionnel

avec purée onctueuse à la ciboulette et parmesan croustillant

40 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



Pomme de terre Russet



Mirepoix



Petits pois



Ciboulette



Thym



Ail



Sauce tomate



Sauce soja



Crème sure



Fromage parmesan, râpé

BONJOUR PÂTE CHINOIS!

Un remix audacieux et absolument délicieux du classique steak, blé d'Inde, patates!

Commencer ici

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller.
- Laver et sécher tous les aliments.

Sortir

Grande poêle antiadhésive, épluche-légumes, presse-ail, grande casserole, presse-purée, tasses à mesurer, passoire, plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po), cuillères à mesurer

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Agneau haché	250 g	500 g
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Mirepoix	113 g	227 g
Petits pois	113 g	113 g
Ciboulette	7 g	7 g
Thym	7 g	7 g
Ail	6 g	12 g
Sauce tomate	2 c. à table	2 c. à table
Sauce soja	½ c. à table	1 c. à table
Crème sure	3 c. à table	6 c. à table
Fromage parmesan, râpé	¼ tasse	½ tasse
Beurre non salé*	2 c. à table	4 c. à table
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, le 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



Cuire les pommes de terre

Peler, puis couper les **potatoes** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Dans une grande casserole, couvrir les **potatoes** d'environ 2,5 cm d'eau (1 po), puis ajouter **2 c. à thé** de **sel**. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé, puis réduire à feu moyen. Mijoter à découvert jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes** de terre, de 10 à 12 min.



Assembler le pâté chinois

Égoutter, puis remettre les **potatoes** dans la même casserole. À l'aide d'un presse-purée, y incorporer **2 c. à table** de **beurre** (doubler pour 4 pers) jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. Ajouter la **crème sure** et **la moitié** de la **ciboulette**. Bien mélanger. **Saler** et **poivrer**. Couronner la **garniture à l'agneau** de **petits pois**, puis recouvrir de **purée de pommes de terre**.



Cuire les légumes

Pendant que les **potatoes** cuisent, peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Émincer la **ciboulette**. Détacher **1 c. à table** de **feuilles de thym** (doubler pour 4 pers). Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **½ c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis la **mirepoix**, le **thym** et l'**ail**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent, de 3 à 4 min. **Saler** et **poivrer**.



Griller le pâté chinois

Saupoudrer le **pâté chinois** de **parmesan**. Griller au **centre** du four jusqu'à ce qu'il soit brun doré, 2 à 3 min. (**ASTUCE** : attention de ne pas le brûler!)



Cuire l'agneau

Ajouter l'**agneau** dans la même poêle. Cuire en défaisant l'**agneau** en morceaux jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée, de 4 à 5 min.** Ajouter **1 c. à table** de **sauce tomate** (doubler pour 4 pers), la **sauce soja** et **½ tasse** d'**eau** (doubler pour 4 pers). Cuire en remuant souvent jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement, de 4 à 5 min. **Saler** et **poivrer**. Retirer la poêle du feu et transférer la **garniture d'agneau** dans un plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po; 23 x 33 cm ou 9 x 13 po pour 4 pers).



Finir et servir

Répartir le **pâté chinois** dans les assiettes. Saupoudrer **du reste** de **ciboulette**.

Le souper, c'est réglé!