

Fêtez Noël

AVEC HELLOFRESH

Un repas de Noël qui tient dans une box ? Bien sûr ! Nous avons imaginé des menus festifs et fastoches pour vous laisser le temps de profiter.

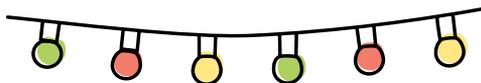
Dans nos box de Noël il y a :

- Un menu festif et délicieux imaginé par nos chefs cuisiniers
- Des ingrédients sur leur 31 en provenance de nos meilleurs producteurs
- Des fiches recettes illustrées pour vous accompagner pas à pas
- Des surprises et des petits cadeaux pour de merveilleuses fêtes

Original, Deluxe et Veggie : découvrez nos box de Noël sur

[HelloFresh.be/landing/boxnoel](https://www.hellofresh.be/landing/boxnoel)

..... BOX DE NOËL



FAITES DE VOTRE *repas une fête*

— AVEC NOIX EXTRAS —

★ EXTRAORDINAIRES ★

Ne cherchez pas **les accords mets-vins** parfaits pour vos box de Noël : nous l'avons fait pour vous !

Ce Noël, nous avons composé **le plateau de fromages** idéal : de quoi ravir les connaisseurs (et les gourmands) !



Ragoût de cerf au poivre et purée de pommes de terre

Accompagné de champignons et salade



Pommes de terre



Oignon



Carotte



Persil frisé frais *



Feuille de laurier



Cerf au poivre *



Thym frais *



Champignons *



Estragon frais *



Noix de pécan



Jeunes pousses d'épinard et radicchio *

🕒 Préparer : 25-30 min.

🍴 Plat principal

🕒 Servir : 45-50 min.

Cette année, nous avons choisi du gibier pour Noël ! Le cerf que vous allez servir est originaire des Highlands d'Écosse et a déjà mijoté huit heures dans nos marmites. Un gain de temps pour vous et de saveurs pour la viande qui devient délicieusement fondante ! Rien de tel qu'un mélange parfumé de champignons pour accompagner le gibier.

BIEN COMMENCER

USTENSILES

Casserole avec couvercle, presse purée, cocotte ou plat à four, sauteuse avec couvercle, poêle et saladier.

Recette de **ragoût de cerf au poivre et purée de pommes de terre** : c'est parti !



PRÉPARER LA VEILLE OU LE JOUR MÊME

1 CUIRE LES POMMES DE TERRE

Épluchez les **potatoes** et découpez-les grossièrement. Dans la casserole, versez de l'eau à hauteur des **potatoes**, puis, à couvert, portez à ébullition et faites cuire 12 à 15 minutes. Ensuite, égouttez et réservez sans couvercle.



2 DÉCOUPER LES LÉGUMES

Pendant ce temps, émincez l'**oignon**. Coupez la **carotte** en quartiers dans le sens de la longueur, puis en petits morceaux. Détachez les feuilles de **persil** des brins et émincez-les. Réservez l'**oignon**, la **carotte** et la moitié du **persil** dans des récipients séparés au réfrigérateur.



3 PRÉPARER LA PURÉE

Écrasez les **potatoes** à l'aide du presse-purée jusqu'à obtenir une purée fine. Ajoutez la moitié du beurre et du lait pour rendre la purée crémeuse. Incorporez la moitié du **persil frisé**, puis salez et poivrez. Réservez la purée au réfrigérateur à couvert dans un bol.



AVANT DE SERVIR L'ENTRÉE

4 FAIRE MIJOTER ★

Préchauffez le four à 180 degrés. Pendant ce temps, faites chauffer le reste de beurre à feu moyen-vif dans la cocotte ou la sauteuse et faites-y revenir l'**oignon** 3 à 4 minutes. Ajoutez la **carotte** et poursuivez la cuisson 2 à 3 minutes. Ajoutez 1 cs de vinaigre balsamique noir (★ voir conseil) par personne, la **feuille de laurier**, 75 ml d'eau par personne ainsi que le **cerf au poivre** et, à couvert, laissez mijoter 25 à 30 minutes.



5 ENFOURNEZ LA PURÉE ★

Versez éventuellement un filet de lait dans la purée de pommes de terre pour la rendre à nouveau crémeuse et disposez-la dans le plat à four. Enfourez 35 à 40 minutes (★ voir conseil). Réchauffez le ragoût à feu doux juste avant de servir.



JUSTE AVANT DE SERVIR

6 CUIRE LES CHAMPIGNONS

Détachez les feuilles de **thym** et découpez grossièrement les **champignons**. Dans la poêle, faites chauffer l'huile d'olive à feu moyen-vif et faites-y dorer les **champignons** et le **thym** 5 à 6 minutes. Salez et poivrez.



7 PRÉPARER LA SALADE ★

Pendant ce temps, ciselez les feuilles d'**estragon** et hachez grossièrement les **noix de pécan** (★ voir conseil). Dans le saladier, préparez une vinaigrette avec le reste de vinaigre balsamique noir, l'huile d'olive vierge extra, la moutarde et le miel. Ajoutez-y la **salade mixte**, puis salez et poivrez. Garnissez avec l'**estragon** et les **noix de pécan**.



8 SERVIR

Servez la **purée de pommes de terre** sur les assiettes. Disposez les **champignons** par-dessus et garnissez avec le reste de **persil frisé**. Accompagnez du **cerf au poivre** et de la **salade**.

1 À 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Pommes de terre (g)	300	600	900	1200	1500	1800
Oignon (pc)	½	1	1	2	2	2
Carotte (pc)	¼	½	¾	1	1	1 ½
Persil frisé frais (g) 23 ✱	3	6	9	12	15	18
Feuille de laurier (pc)	1	1	2	2	2	2
Cerf au poivre (g) 1) 6) 7) 10) ✱	150	300	450	600	750	900
Thym frais (brins) 23) ✱	4	8	12	16	20	24
Champignons (g) ✱	100	200	300	400	500	600
Estragon frais (brins) 23) ✱	3	6	9	12	15	18
Noix de pécan (g) 8) 19) 25)	15	30	45	60	75	90
Bébés épinards et radicchio (g) 23) ✱	40	80	120	160	200	240
Vinaigre balsamique noir* (cc)	1 ½	3	4	5	6	7
Beurre* (cs)	2	3	3	4	4	4
Lait* (filet)	Selon le goût					
Huile d'olive* (cs)	1	1	2	3	3	4
Huile d'olive vierge extra* (cs)	1	1	1 ½	2	3	3
Miel* (cc)	¼	¼	⅓	½	⅔	⅔
Moutarde* (cc)	¼	¼	⅓	½	⅔	⅔
Poivre et sel*	Selon le goût					

*À ajouter vous-même | ✱ Conserver au réfrigérateur

CONSEILS

Ragoût de cerf au poivre et purée de pommes de terre

★ CONSEIL

Gardez la purée au chaud jusqu'au moment de servir dans votre four à 60 degrés.

★ CONSEIL

Pour le ragoût, vous pouvez remplacer le vinaigre balsamique noir par 25 ml de vin rouge par personne : voilà un délicieux civet !

★ CONSEIL

Si vous aimez les noix de pécan grillées, disposez-les sur une plaque de cuisson et enfournez-les pendant les 5 dernières minutes de cuisson de la purée.

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	3694 / 883	451 / 108
Lipides total (g)	42	5
Dont saturés (g)	17,0	2,1
Glucides (g)	77	9
Dont sucres (g)	14,1	1,7
Fibres (g)	13	2
Protéines (g)	41	5
Sel (g)	0,3	0,0

ALLERGÈNES

1) Gluten 6) Soja 7) Lait/lactose 8) Noix 10) Moutarde
Peut contenir des traces de : 19) Arachide 23) Céleri 25) Sésame

Vous aimerions beaucoup savoir ce que vous pensez de HelloFresh. N'hésitez pas à nous appeler, à nous écrire ou à nous contacter via les réseaux sociaux.



www.hellofresh.be

NOËL | 2017

