



Chili au bœuf et aux jalapenos

avec cheddar

Repas futé

25 minutes



Protéine personnalisable

Ajouter

Changer

ou

Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre **les icônes et les instructions spécifiques** au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page hellofresh.ca

Chorizo,
sans boyau
250 g | 500 g



Boeuf haché
250 g | 500 g



Coriandre
7 g | 7 g



Jalapeno
1 | 2



Poivron
1 | 2



Tomates broyées
369 ml | 796 ml



Crème sure
1 | 2



Assaisonnement
mexicain
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Oignon jaune
1 | 2



Cheddar, râpé
1/4 tasse |
1/2 tasse



Purée d'ail
1 c. à soupe |
2 c. à soupe

Allergènes **Hé, les cuisiniers!** Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Préparer

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Guide pour le niveau d'épice à l'étape 2 :**
 - Doux : ½ c. à soupe (1 c. à soupe)
 - Moyen : 1 c. à soupe (2 c. à soupe)
 - Épicé : 2 c. à soupe (4 c. à soupe)
- Peler, puis couper l'**oignon** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Hacher grossièrement la **coriandre**.
- Évider, puis hacher finement le **jalapeno**. **(CONSEIL :** Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.)

2



Cuire les légumes

- Chauder une grande casserole à feu moyen-élévé.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **poivrons** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **jalapenos**. **(REMARQUE :** Consulter le guide pour le niveau d'épice.)
- Cuire de 5 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement croquants.
- Saler et poivrer.**
- Retirer du feu. Transférer les **légumes** dans une assiette.

3



Cuire le bœuf

- Chauder la même casserole à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **bœuf** et les **oignons**.
- Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **bœuf** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter.
- Ajouter la **purée d'ail** et l'**assaisonnement mexicain**. Poursuivre la cuisson pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.
- Saler et poivrer.**

4



Cuire le chili

- Dans la casserole contenant le **bœuf**, ajouter les **tomates broyées** et **½ tasse** (1 tasse) **d'eau**. Bien mélanger, puis porter à ébullition à feu élevé.
- Réduire à feu moyen.
- Laisser mijoter de 10 à 12 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **chili** épaisse légèrement. **(CONSEIL :** Si le temps le permet, laisser mijoter plus longtemps. Plus le **chili** cuira longtemps, plus il sera savoureux!)

5



Terminer et servir

- Lorsque le **chili** sera cuit, ajouter les **légumes**. **Saler et poivrer.**
- Poursuivre la cuisson de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le tout soit bien chaud.
- Répartir le **chili** dans les bols.
- Couronner d'**un soupçon** de **crème sure**, puis parsemer de **coriandre** et de **fromage**.

Unités de mesure à chaque étape

1 c. à soupe (2 c. à soupe) d'**huile**
2 personnes 4 personnes Ingrédient

3 | Cuire le chorizo

Changer | Chorizo, sans boyau

Si vous avez choisi le **chorizo**, le cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire le **bœuf****.