



# Quartiers de pommes de terre au chili de lentilles fromagés et ultra garnis

avec tomates et crème sure

Végé

35 minutes



Boeuf haché  
250 g | 500 g

Protéine personnalisable

+ Ajouter

○ Changer

ou

×2 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](https://www.hellofresh.ca)



Pomme de terre  
Russet  
3 | 6



Lentilles rouges  
1 tasse | 2 tasses



Cheddar, râpé  
½ tasse | 1 tasse



Oignon rouge  
1 | 2



Gousses d'ail  
2 | 4



Bouillon de légumes en poudre  
1 c. à soupe |  
2 c. à soupe



Mélange d'épices à enchilada  
1 c. à soupe |  
2 c. à soupe



Crème sure  
2 | 4



Oignon vert  
2 | 4



Pâte tex-mex  
2 c. à soupe |  
4 c. à soupe



Petites tomates  
113 g | 227 g

**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



### Rôtir les pommes de terre

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe** d'**huile**, puis saupoudrer de la **moitié** du **mélange d'épices à enchilada**. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.) **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

4



### Préparer la garniture

- Entre-temps, émincer les **oignons verts**.
- Couper les **tomates** en deux.

2



### Commencer le chili

- Entre-temps, peler, puis couper l'**oignon** en morceaux 1,25 cm (½ po).
- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.
- Chauffer une casserole moyenne à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis les **oignons**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** ramollissent. **Poivrer**.

5



### Terminer et servir

- Lorsque les **quartiers de potatoes** seront rôtis, les répartir dans les assiettes.
- Garnir de **chili de lentilles**.
- Parsemer de **fromage**.
- Garnir de **potatoes** et d'**oignons verts**.
- Couronner d'**un soupçon** de **crème sure**.

3



### Terminer le chili

+ Ajouter | **Bœuf haché**

- Ajouter l'**ail**, la **pâte tex-mex** et le **reste** du **mélange d'épices à enchilada**. Poursuivre la cuisson pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.
- Ajouter les **lentilles**, le **bouillon en poudre** et **2 tasses** (4 tasses) d'**eau**. Porter à ébullition à feu élevé.
- Réduire à feu moyen-doux. Cuire de 12 à 15 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **lentilles** soient tendres et que l'**eau** ait été absorbée. Retirer du feu. **Saler** et **poivrer**.

Unités de mesure à chaque étape | **1 c. à soupe** | (2 c. à soupe) | d'**huile** | 2 personnes | 4 personnes | Ingrédient

Si vous avez commandé 6 portions, triplez les quantités de la recette pour 2 portions. Il se peut que vous ayez besoin de cuire en plusieurs étapes ou d'utiliser des plats de cuisson plus grands. À noter : De plus grandes quantités peuvent correspondre à des temps de cuisson plus longs, il faut donc suivre les indications visuelles et de température.

### 3 | Terminer le chili

+ Ajouter | **Bœuf haché**

Si vous avez ajouté le **bœuf**, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, pendant que les **lentilles** cuisent. Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **bœuf**. **Saler** et **poivrer**. Cuire de 4 à 6 min, en défaisant le **bœuf** en morceaux et en remuant souvent, jusqu'à ce que le **bœuf** soit entièrement cuit\*\*. Lorsque les **lentilles** seront tendres, retirer la casserole du feu. À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bœuf** à la casserole. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour bien mélanger.

\*\*Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).