



Bols de bœuf et de légumes à la sud-ouest

avec jalapenos marinés maison

Repas futé

Épicée

30 minutes

Changer



Dinde hachée

250 g | 500 g

Protéine personnalisable

+ Ajouter

Changer

ou

x2 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)



Boeuf haché
250 g | 500 g



Chou-fleur
285 g | 570 g



Pomme de terre à
chair jaune
250 g | 500 g



Oignon rouge
1 | 2



Poivron vert
1 | 2



Mélange d'épices
sud-ouest
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Jalapeno
1 | 2



Sauce au chipotle
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Cheddar, râpé
¼ tasse |
½ tasse



Vinaigre de vin
blanc
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



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



Crème sure
1 | 2

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



Commencer la préparation

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Éplucher la **pomme de terre**, puis la couper en quatre sur la longueur. Couper en quartiers de 0,5 cm (¼ po).
- Couper le **chou-fleur** en bouchées.
- Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 2,5 cm (1 po).

2



Assaisonner les légumes

- Sur une moitié d'une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** et les **poivrons** de ½ c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**, puis assaisonner du **mélange d'épices sud-ouest**.
- **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Sur l'autre moitié de la plaque, arroser le **chou-fleur** de ½ c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**.
- **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., utiliser 2 plaques à cuisson, dont 1 plaque pour le chou-fleur seulement, et 1 c. à soupe d'huile par plaque.)

3



Cuire les légumes et terminer la préparation

- Rôtir au **centre** du four de 20 à 24 min, jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres et dorés. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir dans le haut et au centre du four, en échangeant les plaques à mi-cuisson.)
- Entre-temps, peler, puis couper l'**oignon** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Trancher finement le **jalapeno** en rondelles de 0,5 cm (¼ po), en retirant les graines pour un goût plus doux. (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.)

4



Mariner les jalapenos

- Dans un petit bol allant au micro-ondes, ajouter le **vinaigre**, 1 c. à soupe (2 c. à soupe) d'**eau** et une **pincée** de **sel**. (**REMARQUE** : C'est votre marinade.)
- Réchauffer au micro-ondes 15 s à la fois, en remuant chaque fois, jusqu'à ce que le **sel** se dissolve.
- Ajouter les **jalapenos**, puis bien mélanger.

5



Cuire le mélange de bœuf

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- 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 et que les **oignons** soient tendres**.
- Égoutter l'excédent de gras et le jeter. Ajouter la **pâte tex-mex** et ½ tasse (½ tasse) d'**eau**. Porter à légère ébullition.
- Réduire à feu moyen. Poursuivre la cuisson de 2 à 4 min, jusqu'à ce que la **sauce** réduise légèrement. Retirer du feu et couvrir pour garder chaud.

6



Terminer et servir

- Répartir les **légumes rôtis** dans les bols.
- Garnir du **mélange de bœuf**.
- Couronner d'**un soupçon** de **crème sure**, puis arroser d'**un filet** de **sauce au chipotle** et parsemer de **fromage**.
- Garnir chaque bol de **tranches de jalapenos marinés**. (**CONSEIL** : Si désiré, conserver au frigo le reste des jalapenos marinés jusqu'à un maximum de 3 jours.)

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

5 | Cuire le mélange de dinde

Changer | Dinde hachée

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

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