



Poêlée de riz au bœuf et au porc façon tex-mex avec poivrons et cheddar

Familiale

10 à 20 minutes



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

Dinde hachée
250 g | 500 g

Beyond Meat®
2 | 4

Mélange de bœuf et de porc hachés
500 g | 1000g



Mélange de bœuf et de porc hachés
250 g | 500 g



Riz basmati
¾ tasse | 1 ½ tasse



Poivron
1 | 2



Oignon jaune, haché
56 g | 113 g



Oignon vert
1 | 2



Cheddar, râpé
½ tasse | 1 tasse



Ketchup
2 c. à soupe | 4 c. à soupe



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



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



Gousses d'ail
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



Cuire le riz

- Avant de commencer, ajouter 1 ¼ tasse (2 ½ tasses) d'eau à une casserole moyenne.
- Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Ajouter à l'eau bouillante le **riz**, le **bouillon en poudre** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**. Bien mélanger.
- Réduire à feu doux. Cuire à couvert de 12 à 14 min, jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que le liquide ait été absorbé.
- Retirer du feu. Garder couvert et réserver.

4



Cuire le bœuf et le porc

🔄 Changer | **Dinde hachée**

🔄 Changer | **Beyond Meat®**

*2 Doubler | **Mélange de bœuf et de porc**

- Dans la même poêle, ajouter ½ **c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **mélange de bœuf et de porc**.
- Cuire de 4 à 5 min, en défaisant la **viande** en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée**.
- **Salier et poivrer**.

2



Préparer

- Entre-temps, évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.
- Hacher finement l'**oignon vert**.

3



Cuire les légumes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **oignons** et les **poivrons**.
- Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement croquants.
- **Salier et poivrer**.
- Transférer les **légumes** dans une assiette, puis couvrir pour garder chaud.

5



Assembler la poêlée au bœuf et au porc

- Réduire à feu moyen.
- Dans la poêle contenant la **viande**, ajouter l'**assaisonnement mexicain**, l'**ail**, le **ketchup** et **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) d'**eau**. Cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.
- Lorsque le **riz** sera cuit, ajouter à la poêle les légumes et le **riz**. **Salier et poivrer**, puis bien mélanger.
- Réduire à feu doux, puis parsemer de **fromage**. Poursuivre la cuisson à couvert de 2 à 3 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.

6



Terminer et servir

- Répartir la **poêlée de riz au bœuf et au porc** dans les assiettes.
- Parsemer d'**oignons verts**.

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

4 | Cuire la dinde

🔄 Changer | **Dinde hachée**

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

4 | Cuire le Beyond Meat®

🔄 Changer | **Beyond Meat®**

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, le cuire de 5 à 6 min, de la même façon que la recette vous indique de cuire le **mélange de bœuf et de porc**, en défaisant les **galettes** en bouchées, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes**.

4 | Cuire le bœuf et le porc

*2 Doubler | **Mélange de bœuf et de porc**

Si vous avez doublé le **mélange de bœuf et de porc**, le cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire la **portion régulière de bœuf et de porc**. Cuire en plusieurs étapes, si nécessaire.