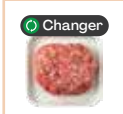




# Bols de chili à la dinde et de pommes de terre au four

## avec crème sure et poivrons

25 minutes



Boeuf haché

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)



Dinde hachée  
250 g | 500 g



Pomme de terre à  
chair jaune  
400 g | 800 g



Poivron vert  
1 | 2



Tomate  
1 | 2



Oignon vert  
1 | 2



Cheddar, râpé  
½ tasse | 1 tasse



Crème sure  
1 | 2



Base de sauce  
tomate  
2 c. à soupe |  
4 c. à soupe



Pâte tex-mex  
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 et 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 morceaux de 2,5 cm (1 po). Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Salier** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 22 à 24 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées.

2



### Préparer

- Entre-temps, évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (1/2 po).
- Émincer l'**oignon vert**.
- Couper la **tomate** en morceaux de 0,5 cm (1/4 po). **Salier** et **poivrer**.

3



### Cuire la dinde partiellement

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis la **dinde**. (**CONSEIL** : Retirer et jeter le papier de l'emballage de la dinde.) Cuire pendant 2 min, en défaisant la **dinde** en morceaux jusqu'à ce qu'elle commence à dorer. (**REMARQUE** : La dinde finira de cuire à l'étape 4.)

4



### Cuire la dinde et les poivrons

- Dans la poêle contenant la **dinde**, ajouter les **poivrons**. **Salier** et **poivrer**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **poivrons** soient légèrement croquants et que la **dinde** soit entièrement cuite\*\*.

5



### Préparer le chili

- Réduire à feu moyen-doux, puis ajouter la **base de sauce tomate** et la **pâte tex-mex**. Bien mélanger.
- Ajouter 1/2 **tasse** (1 tasse) d'**eau**. Porter à légère ébullition. Poursuivre la cuisson de 3 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **chili** épaississe légèrement.
- Retirer du feu. **Salier**, au goût. Couvrir pour garder chaud.

6



### Terminer et servir

- Répartir les **potatoes** dans les bols.
- Garnir de **chili**, de **fromage**, de **tomates**, de **crème sure** et d'**oignons verts**.

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

## 3 | Cuire le bœuf partiellement

Changer | **Bœuf haché**

Si vous avez choisi le **bœuf**, réduire la quantité d'**huile** à **1/2 c. à soupe** (1 c. à soupe), puis ajouter le **bœuf**. Cuire de la même manière que la recette vous indique de cuire la **dinde**\*\*.

Retirer et jeter l'excédant de gras, si désiré.

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