

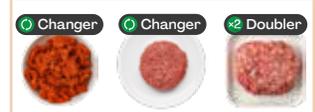


Bols de bœuf tex-mex

avec crème sure et feta

Familiale

20 à 30 minutes



Chorizo, sans boyau 250 g | 500 g Beyond Meat® 2 | 4 Bœuf haché 500 g | 1000 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



- 

Bœuf haché
250 g | 500 g
- 

Vinaigrette crémeuse
43 ml | 86 ml
- 

Salsa de tomates
½ tasse | 1 tasse
- 

Poivron
1 | 2
- 

Riz basmati
¾ tasse | 1 ½ tasse
- 

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

Tomate
1 | 2
- 

Lime
½ | 1
- 

Poudre d'ail
1 c. à thé | 2 c. à thé
- 

Feta, émietté
½ tasse | 1 tasse

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, laver et sécher tous les fruits et légumes.

- À une casserole moyenne, ajouter le **riz**, la **moitié** de la **poudre d'ail**, **1 ¼ tasse** (2 ½ tasses) d'**eau** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel**. Porter à ébullition à feu élevé.
- 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 la casserole du feu. Garder couvert et réserver.

2



Préparer

- Entre-temps, évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Couper la **moitié** de la **lime** (la lime entière pour 4 pers) en quartiers.
- Couper la **tomate** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Ajouter les **tomates** dans un bol moyen. Arroser du **jus d'un quartier de lime**, puis remuer pour enrober.

3



Cuire le bœuf

🔄 [Changer](#) | [Chorizo, sans boyau](#)

🔄 [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

✖2 [Doubl](#)er | [Bœuf haché](#)

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **bœuf**.
- 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.
- À la poêle, ajouter la **salsa**, puis saupoudrer du **reste** de la **poudre d'ail**, de la **moitié** du **mélange d'épices à enchilada** et de **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sucre**.
- Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement. **Saler** et **poivrer**, au goût.
- Transférer le **bœuf** dans une assiette, puis couvrir pour garder chaud.

4



Cuire les poivrons

- Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **poivrons**.
- Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croquants. **Saler** et **poivrer**.

5



Assembler le riz

- À la poêle contenant les **poivrons**, ajouter le **riz**. Saupoudrer du **reste** du **mélange d'épices à enchilada**.
- Cuire de 1 à 2 min, en remuant constamment, jusqu'à ce que les **épices** dégagent leur arôme. **Saler** et **poivrer**, au goût.

6



Terminer et servir

- **Saler** et **poivrer** les **tomates**, puis remuer pour enrober.
- Répartir le **riz** dans les bols. Garnir de bœuf et de **tomates**.
- Couronner d'**un soupçon** de **vinaigrette crémeuse**, puis parsemer de **feta**.
- Arroser du **jus d'un quartier de lime**, si désiré.

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****.

3 | Cuire le Beyond Meat®

🔄 [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, le cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire le **bœuf**. Cuire de 5 à 6 min, en défaisant les **galettes** en petits bouchées, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes**. Ne pas tenir compte des instructions d'égoutter l'excédent de gras.

3 | Cuire le bœuf

✖2 [Doubl](#)er | [Bœuf haché](#)

Si vous avez doublé le **bœuf**, le cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire la **portion régulière de bœuf**. Cuire par étape, au besoin.