



Bols de bœuf au cari à l'indienne super rapides

avec pilaf de riz doré et concombres crémeux

Épicée

15 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



Bœuf haché
250 g | 500 g



Riz basmati
¾ tasse | 1 ½ tasse



Carotte, en julienne
56 g | 113 g



Petits pois
56 g | 113 g



Oignon, en tranches
113 g | 226 g



Sauce au yogourt
3 c. à soupe | 6 c. à soupe



Pâte de cari
2 c. à soupe | 4 c. à soupe



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



Mélange cumin-curcuma
1 ½ c. à thé | 3 c. à thé



Concentré de bouillon de bœuf
1 | 2



Mini concombre
2 | 4

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 pilaf

- Avant de commencer, ajouter dans une casserole moyenne 1 ½ tasse (3 tasses) d'eau et ¼ c. à thé (¼ c. à thé) de sel.
- Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Ajouter à l'**eau bouillante** le **riz**, les **carottes**, le **bouillon de légumes en poudre**, la **moitié** du **mélange cumin-curcuma** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**.
- Bien mélanger, puis réduire à feu doux. Laisser mijoter 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



Terminer et servir

- Séparer le **riz** à la fourchette, puis le répartir dans les bols.
- Garnir de **bœuf** et de **concombres**.
- Arroser le **bœuf** du **reste** de la **sauce au yogourt**.

2



Préparer

- Trancher finement les **concombres**.
- Dans un petit bol, ajouter les **concombres** et la **moitié** de la **sauce au yogourt**. **Saler** et **poivrer**. Remuer pour enrober.

3



Cuire le bœuf

[Changer](#) | [Dinde hachée](#)

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu élevé.
- Ajouter **1 c. à thé** (2 c. à thé) d'**huile**, puis le **bœuf**, les **oignons** et les **pois**.
- **Saler** et **poivrer**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **bœuf** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- Réduire à feu moyen. Ajouter la **pâte de cari**, le **concentré de bouillon**, le **reste** du **mélange cumin-curcuma**, **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sucre** et ⅓ **tasse** (⅔ tasse) d'**eau**.
- Cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme. **Saler** et **poivrer**.

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

3 | Cuire le dinde

[Changer](#) | [Dinde hachée](#)

If you've opted to get turkey, cook it in the same way the recipe instructs you to cook the beef.**