



Poêlée de bœuf et de porc au fromage avec cheddar et crème sure

Familiale

30 à 40 minutes

Protéine personnalisable

+ Ajouter

🔄 Changer

ou

×2 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)

🔄 Changer



Dinde hachée
250 g | 500 g

🔄 Changer



Beyond Meat®
2 | 4



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



Pomme de terre
Russet
2 | 4



Patate douce
1 | 2



Poivron
1 | 2



Oignon vert
1 | 2



Cheddar, râpé
½ tasse | 1 tasse



Crème sure
2 | 4



Mélange d'épices à
enchilada
8 g | 16 g



Sel d'ail
4 g | 8 g



Concentré de
bouillon de bœuf
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



Préparer les patates

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Retirer les parties brunes des **pommes de terre** et les couper en morceaux de 1,25 cm (1/2 po).
- Éplucher, puis couper la **patate douce** en morceaux de 1,25 cm (1/2 po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **pommes de terre** et les **patates douces** de **1 c. à soupe d'huile**, puis saupoudrer de la **moitié** du **mélange d'épices à enchilada**.
- **Poivrer** et assaisonner de la **moitié** du **sel d'ail**, puis bien mélanger. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 portions.)

2



Rôtir les patates

- Rôtir au **centre** du four de 26 à 28 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **pommes de terre** et les **patates douces** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 portions, rôtir dans le haut et au centre du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

3



Préparer et assaisonner la crème sure

- Entre-temps, évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (1/2 po).
- Émincer l'**oignon vert**.
- Ajouter la **crème sure** dans un petit bol. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.

4



Cuire les poivrons et la viande

[Changer](#) | [Dinde hachée](#)

[Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

- Lorsque les **patates** auront été retournées, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1/2 c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **poivrons** et le **mélange de bœuf et de porc**. Cuire de 4 à 6 min, en défaisant la **viande** en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée**.
- Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter. Ajouter le **concentré de bouillon**, le **reste** du **mélange d'épices à enchilada**, le **reste** du **sel d'ail** et **3 c. à soupe** (6 c. à soupe) d'**eau**.
- **Saler** et **poivrer**.
- Poursuivre la cuisson pendant 1 min, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme. Retirer du feu.

5



Terminer et servir

- Parsemer de **fromage** le **mélange de viande** et de **poivrons**. Couvrir de 3 à 4 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.
- Répartir les **pommes de terre** et les **patates douces rôties** dans les assiettes. Garnir du **mélange de viande**.
- Couronner d'**un soupçon** de **crème sure** et parsemer d'**oignons verts**.

6



Des cocos avec ça? (facultatif)

- Pendant que le **fromage** fond à l'étape 5, chauffer une poêle antiadhésive moyenne à feu moyen-doux.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, puis tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.
- Craquer et ajouter **2 œufs** (4 œufs). **Saler** et **poivrer**.
- Poêler à couvert de 2 à 3 min, jusqu'à ce que les **blancs d'œufs** se figent. (**REMARQUE** : Les jaunes d'œufs seront encore liquides. Il est aussi possible de poêler les œufs en utilisant 1 c. à soupe d'huile plutôt que du beurre.)

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

Pour 6 portions

Si vous avez commandé 6 portions, triplez les quantités de la recette pour 2 portions. Il se peut que vous ayez besoin de cuire en plusieurs étapes ou d'utiliser des plats de cuisson plus grands. À noter : De plus grandes quantités peuvent correspondre à des temps de cuisson plus longs, il faut donc suivre les indications visuelles et de température.

4 | Cuire les poivrons et la dinde

[Changer](#) | [Dinde hachée](#)

Si vous avez choisi la **dinde**, ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile** à la poêle, puis la **dinde**. Cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire le **mélange de bœuf et de porc****.

4 | Cuire les poivrons et le Beyond Meat®

[Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, cuire de 5 à 6 min de la même façon que le **mélange de bœuf et de porc**, en brisant les **galettes** en bouchées, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes**. Ne pas tenir compte des instructions pour déguster l'excédent de gras.

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