



# Cari de bœuf à la citronnelle

avec riz à la coriandre

**PRONTO** 30 minutes



Bœuf haché



Poudre de cari



Lait de coco



Citronnelle



Riz basmati



Ail



Mélange mirin-soja



Assaisonnement thaï



Oignon, haché



Gingembre



Haricots verts



Coriandre



Poivron

**BONJOUR CITRONNELLE!**

*Une plante herbacée tropicale cultivée pour son goût citronné!*



# COMMENCEZ ICI

Avant de commencer, laver et sécher tous les aliments.

## Sortez

Râpe, grande poêle, casserole moyenne, tasses à mesurer, cuillères à mesurer

## Ingrédients

	2 pers	4 pers
Bœuf haché	250 g	500 g
Poudre de cari	1 c. à thé	2 c. à thé
Lait de coco	330 ml	660 ml
Citronnelle	1	2
Riz basmati	¾ tasse	1 ½ tasse
Ail	6 g	12 g
Mélange mirin-soja	4 c. à table	8 c. à table
Assaisonnement thaï	1 c. à table	2 c. à table
Oignon, haché	56 g	113 g
Gingembre	30 g	60 g
Haricots verts	170 g	340 g
Coriandre	7 g	14 g
Poivron	160 g	340 g
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Pas inclus dans la boîte

\*\* Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F.

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

*Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.*

## Nous rejoindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh  
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002  
bonjour@HelloFresh.ca  
HelloFresh.ca



## 1. PRÉPARATION

Dans une casserole moyenne à feu élevé, ajouter **1 ¼ tasse** d'eau (doubler pour 4 pers), puis couvrir et porter à ébullition. Entre-temps, retirer la première couche de la **citronnelle**, puis couper en deux sur la longueur. À l'aide du revers d'une cuillère en bois, écraser la **citronnelle**. Peler, puis râper l'**ail**. Peler, puis râper le **gingembre**. Parer les **haricots verts**, puis les couper en deux. Évider les **poivrons**, puis les couper en morceaux de 1,25 cm (½ po). Ajouter le **riz** à l'**eau bouillante**, puis baisser à feu doux. Cuire à couvert jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que l'**eau** soit absorbée, de 12 à 14 min.



## 4. FINIR LE CARI

Ajouter le **lait de coco**, le **mélange mirin-soja** et les **haricots verts** à la poêle. Couvrir et mijoter jusqu'à ce que les **haricots** soient légèrement croquants, de 3 à 4 min. **Saler** et **poivrer**.



## 2. CUIRE LE BŒUF

Pendant que le **riz** cuit, mettre **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers) dans une grande poêle à feu moyen-élevé, puis ajouter le **bœuf** et l'**assaisonnement thaï**. Cuire le **bœuf** en le défaisant en morceaux jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée, de 4 à 5 min. **\*\* Saler** et **poivrer**.



## 5. FINIR ET SERVIR

Hacher grossièrement la **coriandre**. Séparer les grains de **riz** à la fourchette, puis **saler** et y incorporer **la moitié** de la **coriandre**. Retirer les **tiges de citronnelle** du **cari** et jeter. Répartir le **riz** dans les assiettes et garnir de **cari de bœuf**. Saupoudrer **du reste** de **coriandre**.



## 3. COMMENCER LE CARI

Dans la même poêle, ajouter l'**oignon**, les **poivrons**, le **gingembre**, l'**ail**, la **poudre de cari** et la **citronnelle**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent, de 2 à 3 min.

**Le souper, c'est réglé!**