

# Boeuf au paprika à la hongroise

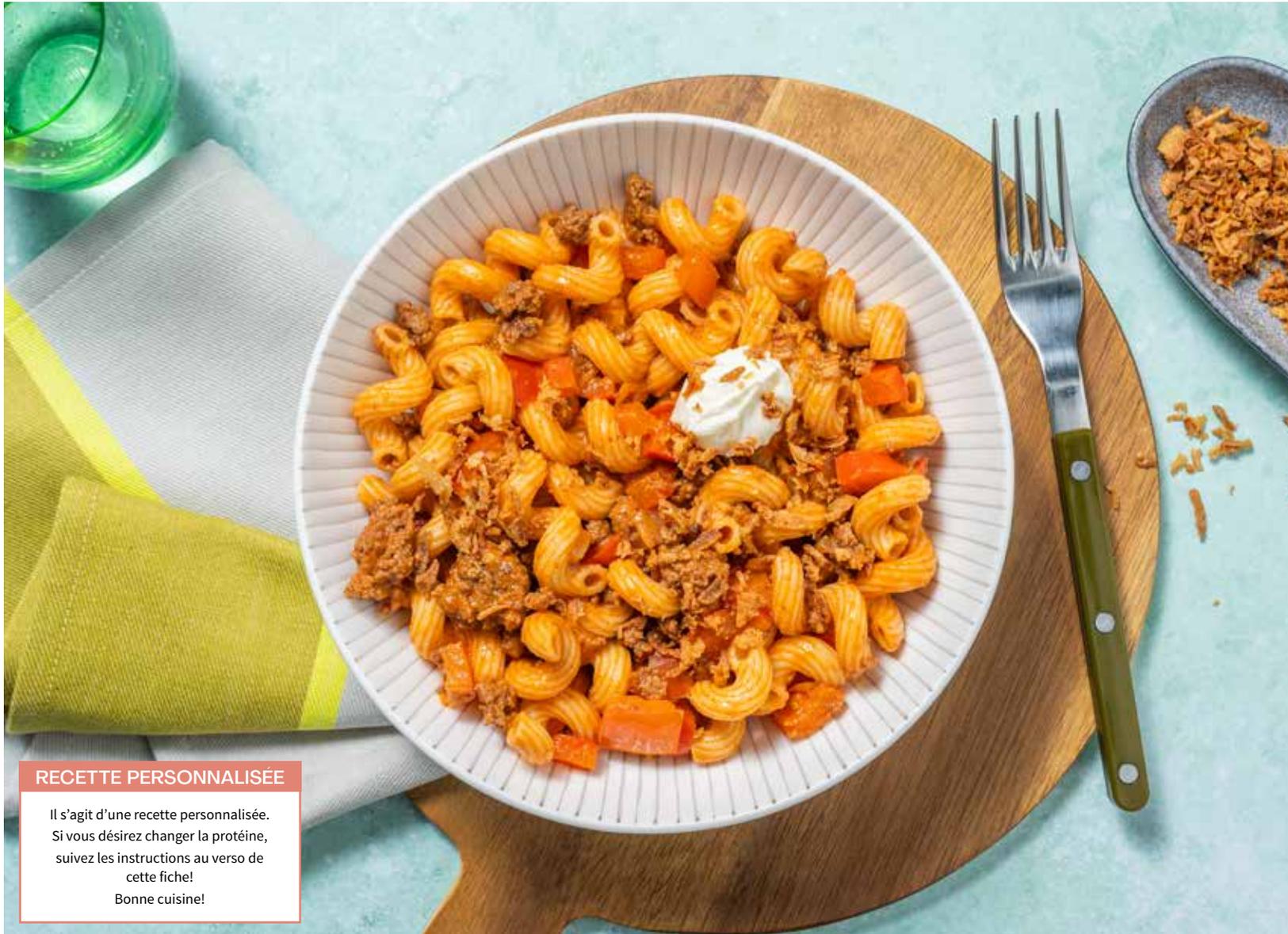
avec pâtes et échalotes frites

Familiale

20 min



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.



## RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée. Si vous désirez changer la protéine, suivez les instructions au verso de cette fiche!  
Bonne cuisine!



Boeuf haché



Dinde hachée



Mélange paprika fumé et ail



Mélange d'épices pour sauce crémeuse



Oignon, haché



Poivron



Tomate



Bouillon de bœuf en poudre



Base de sauce tomate



Cavatappis



Crème sure



Échalotes frites

BONJOUR PAPIKASH

Une sauce tomate crémeuse assaisonnée au paprika!

## D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

Unités de mesure à chaque étape

1 c. à soupe	(2 c. à soupe)	d'huile
2 personnes	4 personnes	Ingrédient

## Matériel requis

Passoire, cuillères à mesurer, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Dinde hachée	250 g	500 g
Mélange paprika fumé et ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mélange d'épices pour sauce crémeuse	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Oignon, haché	56 g	113 g
Poivron	1	2
Tomate	1	2
Bouillon de bœuf en poudre	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Base de sauce tomate	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Cavatappis	170 g	340 g
Crème sure	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Échalotes frites	28 g	56 g
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Cook beef and turkey to a minimum internal temperature of 74 °C (165 °F)

## 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.



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.

## Nous rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002  
HelloFresh.ca

@HelloFreshCA

1



### Préparer

- Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **2 c. à thé de sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Couper la **tomate** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).

4



### Laisser mijoter le bœuf au paprika

- Dans la poêle, ajouter les **tomates**, la **base de sauce tomate**, le **mélange paprika fumé et ail** et le **mélange d'épices pour sauce crémeuse**.
- Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **viande** et les **légumes** soient enrobés.
- Ajouter le **bouillon en poudre** et **1 tasse** (2 tasses) d'**eau**. Continuer à cuire de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.
- Retirer la poêle du feu. Incorporer la **moitié** de la **crème sure**.
- **Saler et poivrer**, au goût.

2



### Cuire les cavatappis

- Ajouter les **cavatappis** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 9 à 11 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres.
- Égoutter et remettre dans la casserole. Couvrir et réserver.

5



### Terminer et servir

- Dans la casserole contenant les **cavatappis**, ajouter le **bœuf au paprika**. Bien mélanger.
- Répartir les **pâtes au bœuf au paprika** dans les bols.
- Couronner du **reste** de la **crème sure** et parsemer d'**échalotes frites**.

## Le souper, c'est réglé!

3



### Commencer le bœuf au paprika

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter ½ **c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **bœuf**, les **oignons** et les **poivrons**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **bœuf** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée\*\* et que les **légumes** soient tendres.
- Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter.
- **Saler et poivrer**.

Si vous avez choisi la **dinde**, la cuire en suivant les mêmes directives que celles pour le **bœuf**, sans tenir compte de l'instruction d'égoutter le gras.