

Bols au bœuf style fajita

avec riz basmati et crème à la lime

Familiale

35 minutes



Bœuf haché



Oignon, haché



Assaisonnement mexicain



Riz basmati



Oignon vert



Poivron



Tomate Roma



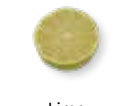
Monterey Jack, râpé



Sel d'ail



Crème sure



Lime

BONJOUR BOL STYLE FAJITA

Ce classique tex-mex réinventé sera un préféré de la famille!

D'abord

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

Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, zesteur, papier d'aluminium, casserole moyenne, grand bol, petit bol, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

| | 2 personnes | 4 personnes |
|-------------------------|--------------|--------------|
| Bœuf haché | 250 g | 500 g |
| Oignon, haché | 56 g | 113 g |
| Assaisonnement mexicain | 2 c. à soupe | 4 c. à soupe |
| Riz basmati | ¾ tasse | 1 ½ tasse |
| Oignon vert | 2 | 2 |
| Poivron | 160 g | 320 g |
| Tomate Roma | 80 g | 160 g |
| Monterey Jack, râpé | ½ tasse | 1 tasse |
| Sel d'ail | 1 c. à thé | 2 c. à thé |
| Crème sure | 3 c. à soupe | 6 c. à soupe |
| Lime | 1 | 1 |
| Huile* | | |

Sel et poivre*

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 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 soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous joindre

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Cuire le riz

- Dans une casserole moyenne, ajouter **1 ¼ tasse d'eau** et **½ c. à thé de sel** (doubler les qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition.
- Ajouter le **riz**, puis 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.



Cuire les légumes

- Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **poivrons**, les **oignons** et le **reste** du **sel d'ail**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **poivrons** soient légèrement croquants.
- Retirer la poêle du feu et transférer le **mélange de poivrons** dans un bol moyen.



Préparer

- Entre-temps, évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Couper la **tomate** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Trancher finement les **oignons verts**.
- Zester, puis presser la **moitié** de la **lime** (la lime entière pour 4 pers.). Couper le **reste** de la **lime** en quartiers.
- Dans un petit bol, ajouter **¼ c. à thé de zeste de lime**, **1 c. à thé de jus de lime** (doubler les qtés pour 4 pers.) et la **crème sure**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.



Assembler le riz style fajita

- Séparer le **riz** à la fourchette, puis **saler**.
- Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **riz**. Cuire de 1 à 2 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **liquide** ait été absorbé et que le **riz** commence à brunir.
- Ajouter les **oignons verts** et le **mélange de poivrons**. **Saler** et **poivrer**. Remuer de 1 à 2 min, jusqu'à ce que le tout soit chaud.



Cuire le bœuf

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), 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.
- Ajouter l'**assaisonnement mexicain**, la **moitié** du **sel d'ail** et **2 c. à soupe d'eau** (doubler la qté pour 4 pers.). Cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme.
- Transférer le **bœuf** dans un grand bol. Couvrir de papier d'aluminium pour garder chaud.



Terminer et servir

- Répartir le **mélange de riz style fajita** dans les bols. Garnir de **bœuf** et de **tomates**.
- Parsemer de **fromage**.
- Couronner d'un **souçon** de **crème à la lime**.
- Arroser du jus d'un **quartier de lime**, si désiré.

Le souper, c'est réglé!