

Casserole au fromage façon tex-mex avec penne

30 minutes



Boeuf haché



Pennes



Tomates broyées



Poivron



Oignon jaune



Mais en conserve



Mozzarella, râpée



Assaisonnement
mexicain

BONJOUR ASSAISONNEMENT MEXICAIN

Une combinaison de saveurs fumées, sucrées et épicées pour un assaisonnement tex-mex parfait!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Passoire, cuillères à mesurer, tamis, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive, plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po)

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Pennes	170 g	340 g
Tomates broyées	370 ml	740 ml
Poivron	160 g	320 g
Oignon jaune	113 g	226 g
Maïs en conserve	½ conserve	1 conserve
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Assaisonnement mexicain	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire 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

Partagez vos photos en mentionnant

#LaVieHelloFresh

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca



Préparer

Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **2 c. à thé de sel** (utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. En attendant que l'**eau** bouille, évider le **poivron**, puis le couper en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Peler, puis couper l'**oignon** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Égoutter et rincer le **maïs**.



Préparer la sauce

Dans la poêle contenant le **bœuf**, ajouter les morceaux de **poivron** et d'**oignon** et la **moitié** du **maïs** (utiliser la conserve entière pour 4 personnes). Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **poivrons** ramollissent légèrement. Ajouter les **tomates broyées**. **Saler** et **poivrer**. Bien mélanger. Réduire à feu moyen. Terminer la cuisson en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement, de 2 à 3 minutes.



Faire cuire les pennes

Ajouter les **pennes** à la casserole d'**eau bouillante**. Faire cuire à découvert en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pennes** soient tendres, de 10 à 12 minutes. Égoutter, puis remettre dans la même casserole, hors du feu.



Préparer et faire rôtir au four

Ajouter la **sauce** dans la casserole avec les **pennes** et bien mélanger. Transférer le **contenu** de la casserole dans un plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po) (plat de cuisson de 23 x 33 cm [9 x 13 po] pour 4 personnes). Parsemer de **fromage**. Faire cuire au **centre** du four de 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et soit doré.



Faire cuire le bœuf

Pendant que les **pennes** cuisent, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter le **bœuf** et l'**assaisonnement mexicain**. **Saler** et **poivrer**. Faire cuire le **bœuf** en le défaisant en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée, de 4 à 5 minutes**.



Terminer et servir

Laisser la **casserole** refroidir légèrement pendant 5 minutes. Répartir dans les assiettes.

Le repas est prêt!