

Chili au bœuf et aux haricots

avec crème sure et cheddar

Familiale

25 à 35 minutes



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!



Bœuf haché



Dinde hachée



Poivron vert



Haricots rouges



Pâte tex-mex



Crème sure



Tomates broyées à l'ail et aux oignons



Cheddar, râpé



Oignon vert



Sel d'ail

BONJOUR HARICOTS

Utilisez le liquide des haricots pour donner de la saveur et de la consistance au chili!

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

Cuillères à mesurer, tasses à mesurer, grande casserole

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Dinde hachée	250 g	500 g
Poivron vert	1	2
Haricots rouges	370 ml	740 ml
Pâte tex-mex	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Tomates broyées à l'ail et aux oignons	1	2
Cheddar, râpé	¼ tasse	½ tasse
Oignon vert	1	2
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
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 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



Préparer

- Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Émincer l'**oignon vert**.



Cuire les poivrons

- Chauffer une grande casserole à feu moyen-élevé.
- Ajouter ½ **c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **poivrons**. **Saler** et **poivrer**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **poivrons** commencent à ramollir.



Cuire le bœuf

- Dans la casserole contenant les **poivrons**, ajouter 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 la **pâte tex-mex**. Bien mélanger.

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



Cuire le chili

- Ajouter les **tomates broyées**, ½ **tasse** (1 tasse) d'**eau**, les **haricots** avec **leur liquide** et le **sel d'ail**. Bien mélanger, puis porter à ébullition à feu élevé.
- Réduire à feu moyen. Laisser mijoter de 12 à 15 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **chili** épaississe légèrement. (**CONSEIL** : Si le temps le permet, laisser mijoter plus longtemps. Plus le chili cuira longtemps, plus il sera savoureux!)
- **Saler** et **poivrer**, au goût.



Terminer et servir

- Répartir le **chili** dans les bols.
- Couronner d'**un soupçon** de **crème sure**, puis parsemer d'**oignons verts** et de **fromage**.

Le souper, c'est réglé!