

Poêlée de bœuf et de porc au fromage

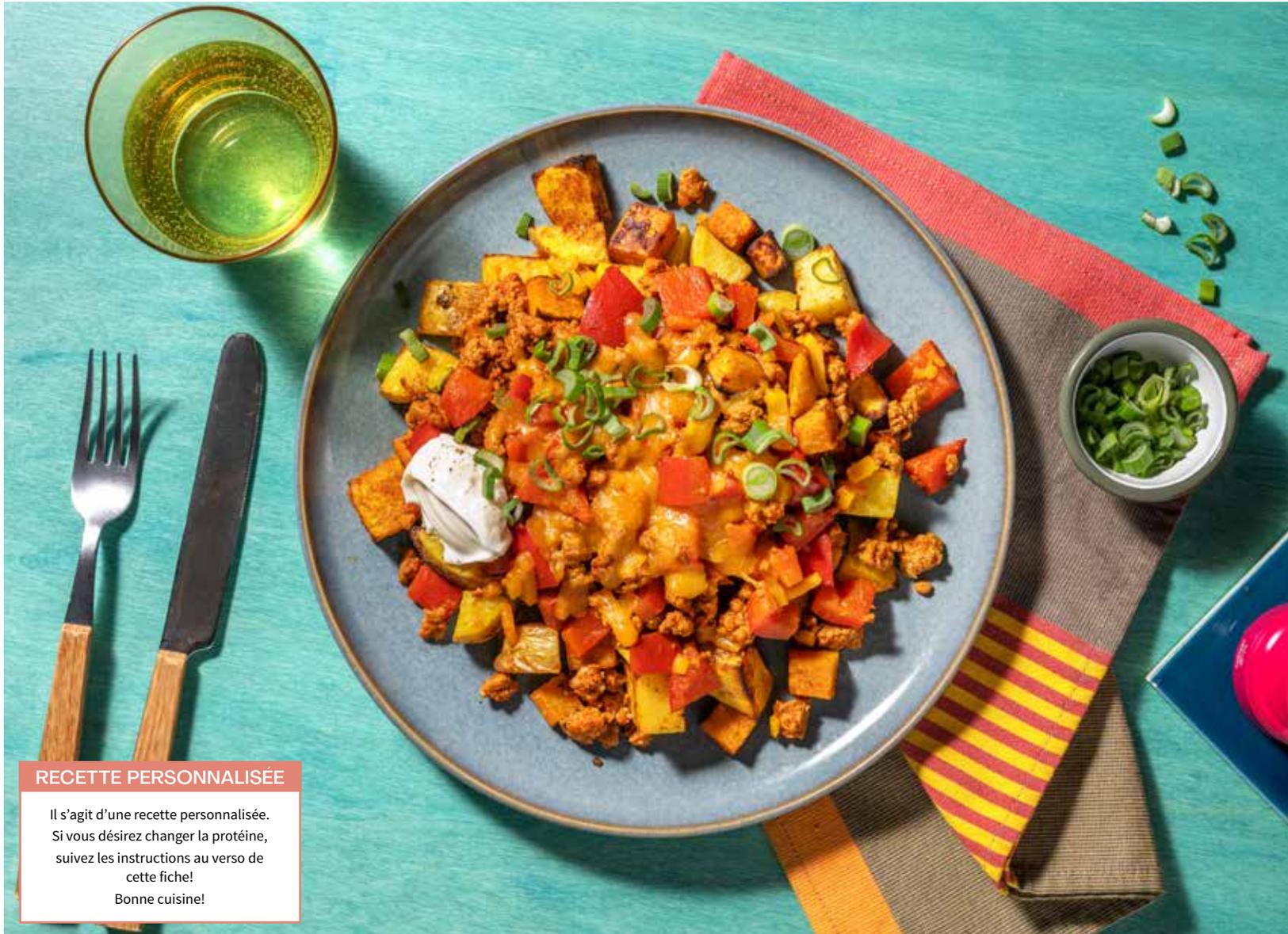
avec cheddar et crème sure

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!

-  Mélange de bœuf et de porc hachés
-  Dinde hachée
-  Pomme de terre Russet
-  Patate douce
-  Poivron
-  Oignon vert
-  Cheddar, râpé
-  Crème sure
-  Sel d'ail
-  Sel d'ail
-  Concentré de bouillon de bœuf

BONJOUR MÉLANGE D'ÉPICES À ENCHILADA

Ce mélange savoureux combine des épices réconfortantes et de l'oignon et de l'ail aromatiques!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- 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

Plaque à cuisson, épluche-légumes, cuillères à mesurer, papier parchemin, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Mélange de bœuf et de porc hachés	250 g	500 g
Dinde hachée	250 g	500 g
Pomme de terre Russet	2	4
Patate douce	1	2
Poivron	1	2
Oignon vert	1	2
Cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Crème sure	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Mélange d'épices à enchilada	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Concentré de bouillon de bœuf	1	2
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
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.



Préparer les pommes de terre

- Couper les **potatoes** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Peler, puis couper la **patate douce** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** et les **patates douces** de **1 c. à soupe d'huile** et assaisonner de la **moitié** du **mélange d'épices à enchilada**. **Poivrer** et assaisonner de la **moitié** du **sel d'ail**, puis remuer pour enrober. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.)



Cuire les poivrons et la viande

- Lorsque les **potatoes** auront été retournées, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **poivrons** et le **mélange de bœuf et de porc**.
- Cuire de 4 à 6 min, en défaisant la **viande** en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée**.
- Ajouter le **concentré de bouillon**, le **reste** du **mélange d'épices à enchilada**, le **reste** du **sel d'ail** et **3 c. à soupe** (6 c. à soupe) d'**eau**.
- **Poivrer**. Cuire pendant 1 min, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.
- Retirer du feu.

Si vous avez choisi la **dinde**, la faire cuire en suivant les mêmes instructions que celles pour le **mélange de bœuf et de porc hachés**.



Rôtir les pommes de terre

- Rôtir au **centre** du four de 26 à 28 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** et les **patates douces** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir dans le haut et au centre du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



Terminer et servir

- Parsemer de **fromage** le **mélange de viande et de poivrons**. Couvrir de 3 à 4 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.
- Répartir les **potatoes** et les **patates douces** dans les assiettes. Garnir du **mélange de viande** et de **poivrons**.
- Couronner d'**un soupçon** de **crème sure** et parsemer d'**oignons verts**.



Préparer et assaisonner la crème sure

- Entre-temps, évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Émincer l'**oignon vert**.
- Ajouter la **crème sure** dans un petit bol. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.



Des cocos avec ça? (facultatif)

- Si désiré, pendant que le **fromage** fond à l'étape 5, chauffer une poêle antiadhésive moyenne à feu moyen-doux.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, puis tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.
- Craquer et ajouter **2 œufs** (4 œufs pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**.
- Poêler à couvert de 2 à 3 min, jusqu'à ce que les **blancs d'œufs** se figent**. (**REMARQUE** : Les jaunes d'œufs seront encore liquides. Il est aussi possible de poêler les œufs en utilisant 1 c. à soupe d'huile plutôt que du beurre.)

Le souper, c'est réglé!