

Poêlée de riz au bœuf et au porc façon tex-mex avec poivrons et cheddar

Familiale

Rapido

20 à 30 minutes



Mélange de bœuf et
de porc hachés



Riz basmati



Poivron



Oignon, haché



Oignon vert



Cheddar, râpé



Ketchup



Assaisonnement
mexicain



Bouillon de légumes
en poudre



Gousses d'ail

BONJOUR ASSAISONNEMENT MEXICAIN

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

D'abord

- Avant de commencer, ajouter dans une casserole moyenne 1 ¼ tasse d'eau (doubler la qté pour 4 pers.).
- Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Cuillères à mesurer, casserole moyenne, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Mélange de bœuf et de porc hachés	250 g	500 g
Riz basmati	¾ tasse	1 ½ tasse
Poivron	160 g	320 g
Oignon, haché	56 g	113 g
Oignon vert	1	2
Cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Ketchup	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Assaisonnement mexicain	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Bouillon de légumes en poudre	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Gousses d'ail	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 soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous rejoindre

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

    @HelloFreshCA



1 Cuire le riz

- Ajouter à l'**eau bouillante** le **riz**, le **bouillon en poudre** et **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.). Bien mélanger.
- 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.



4 Cuire le bœuf et le porc

- Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **mélange de bœuf et de porc**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant la **viande** en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée**.
- **Saler et poivrer**.



2 Préparer

- Entre-temps, évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Peler, puis hacher ou presser l'**ail**.
- Émincer l'**oignon vert**.



5 Assembler la poêlée de riz au bœuf et au porc

- Réduire à feu moyen.
- Dans la poêle contenant le **bœuf** et le **porc**, ajouter l'**assaisonnement mexicain**, l'**ail**, le **ketchup** 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.
- Lorsque le **riz** sera cuit, ajouter à la poêle les **légumes** et le **riz**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger.
- Réduire à feu doux, puis parsemer de **fromage**. Couvrir et poursuivre la cuisson de 2 à 3 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.



3 Cuire les légumes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **oignons** et les **poivrons**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement croquants.
- **Saler et poivrer**.
- Transférer les **légumes** dans une assiette, puis couvrir pour garder chaud.



6 Terminer et servir

- Répartir la **poêlée de riz au bœuf et au porc** dans les assiettes.
- Parsemer d'**oignons verts**.

Le souper, c'est réglé!