

Poêlée de riz au bœuf tex-mex

avec cheddar et crème à la lime

Familiale

30 à 40 minutes



Bœuf haché



Mélange d'épices à enchilada



Salsa de tomates



Poivron



Riz basmati



Bouillon de poulet en poudre



Cheddar, râpé



Crème sure



Lime

BONJOUR SALSA DE TOMATES

Idéal comme trempette ou comme base, ce fameux condiment mexicain rehaussera le goût de vos plats!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- 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, zesteur, casserole moyenne, petit bol, tasses à mesurer, 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 |
| Mélange d'épices à enchilada | 2 c. à soupe | 4 c. à soupe |
| Salsa de tomates | ½ tasse | 1 tasse |
| Poivron | 160 g | 320 g |
| Riz basmati | ¾ tasse | 1 ½ tasse |
| Bouillon de poulet en poudre | 1 c. à soupe | 2 c. à soupe |
| Cheddar, râpé | ½ tasse | 1 tasse |
| Crème sure | 3 c. à soupe | 6 c. à soupe |
| Lime | ½ | 1 |
| Sucre* | ⅓ c. à thé | ⅓ c. à thé |
| 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.

Nous rejoindre

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

    @HelloFreshCA

1



Cuire le riz

- Dans une casserole moyenne, ajouter le **riz**, le **bouillon en poudre**, la **moitié** du **mélange d'épices à enchilada** et **1 ¼ tasse** (2 ½ tasses) d'**eau**.
- Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. 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



Terminer le bœuf

- Dans la poêle contenant le **bœuf**, ajouter les **poivrons**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent légèrement.
- Saupoudrer le **bœuf** et les **poivrons** du **reste du mélange d'épices à enchilada**, puis assaisonner de **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel**. Poursuivre la cuisson pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme.
- Ajouter la **salsa**. Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **mélange** épaississe légèrement.

2



Préparer

- Entre-temps, évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Zester, puis presser la **moitié** de la **lime** (la lime entière).

5



Assembler et cuire

- Dans la poêle contenant le **bœuf** et les **poivrons**, ajouter le **riz**. **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger.
- Transférer le **mélange de riz** dans un plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po) (23 x 33 cm [9 x 13 po] pour 4 pers.). (**REMARQUE** : Sauter cette étape si vous utilisez une poêle allant au four.)
- Ajouter le **fromage** dans la poêle.
- Griller au **centre** du four de 2 à 3 min, jusqu'à ce que le **fromage** soit doré.

3



Commencer le bœuf

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. (**CONSEIL** : Utiliser une grande poêle allant au four si vous en avez une.)
- Ajouter le **bœuf** à la poêle sèche. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **bœuf** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.

6



Terminer et servir

- Entre-temps, ajouter dans un petit bol la **crème sure**, le **zeste de lime**, le **jus de lime** et **une pincée de sucre**. **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger.
- Répartir la **poêlée de riz au bœuf** dans les bols.
- Couronner d'**un soupçon de crème à la lime**.

Le souper, c'est réglé!