

# Ragoût façon Sloppy Joe

avec mouillettes au fromage

Familiale

30 minutes



Bœuf haché



Poivron vert



Mirepoix



Sauce Worcestershire



Tomates broyées



Concentré de bouillon de bœuf



Chapelure italienne



Mozzarella, râpée



Pain artisan



Sel d'aïl

BONJOUR MIREPOIX

*Une base aux saveurs classiques qui est composée de carottes, de céleris et d'oignons!*

## D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Sortir du frigo 1 c. à soupe de beurre (doubler la qté pour 4 pers.) et le laisser atteindre une température ambiante.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, papier parchemin, tasses à mesurer, grande casserole

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Poivron vert	200 g	400 g
Mirepoix	113 g	227 g
Sauce Worcestershire	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Tomates broyées	200 ml	398 ml
Concentré de bouillon de bœuf	2	4
Chapelure italienne	¼ tasse	½ tasse
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Pain artisan	2	4
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
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



### Cuire la mirepoix

- Chauffer une grande casserole à feu moyen.
- Ajouter ½ c. à soupe d'huile (doubler la qté pour 4 pers.), puis la mirepoix. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la mirepoix ramollisse légèrement.



### Préparer

- Entre-temps, évider, puis couper le poivron en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Couper les pains en deux. Étendre 1 c. à soupe de beurre (doubler la qté pour 4 pers.) sur les côtés coupés.



### Cuire le bœuf

- Monter à feu moyen-élevé, puis ajouter le bœuf à la casserole contenant la mirepoix. Cuire de 4 à 5 min, en défaitsant le bœuf en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée\*\*.
- Saler et poivrer.



### Cuire le ragoût

- Dans la casserole contenant le bœuf et la mirepoix, incorporer les poivrons, les tomates broyées, la sauce Worcestershire, les concentrés de bouillon, la chapelure, ¼ c. à thé de sucre, ¾ c. à thé de sel d'ail (doubler les qtés pour 4 pers.) et 1 ¼ tasse d'eau (1 ¾ tasse pour 4 pers.). Porter à légère ébullition à feu élevé.
- Réduire à feu moyen. Cuire à couvert de 8 à 10 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les légumes soient tendres.



### Faire les mouillettes au fromage

- Lorsque le ragoût sera presque prêt, disposer les pains, côtés coupés vers le haut, sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin.
- Saupoudrer les pains d'une pincée de sel d'ail et parsemer des trois quarts du fromage.
- Griller les pains au centre du four de 2 à 3 min, jusqu'à ce que le fromage fonde. (CONSEIL : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)
- Couper les pains grillés en lanières de 2,5 cm (1 po).



### Terminer et servir

- Saler le ragoût ou l'assaisonner du reste du sel d'ail et poivrer, au goût, puis bien mélanger.
- Répartir le ragoût dans les bols. Parsemer du reste du fromage.
- Servir les mouillettes au fromage comme accompagnement.

## Le souper, c'est réglé!