



Chili au bœuf à la mode du Sud

avec poivrons et croustilles de maïs

FAMILIALE 35 minutes



Lanières de bœuf



Épices sud-ouest



Oignon jaune



Tomates broyées



Maïs en grains



Poivron



Concentré de bouillon de bœuf



Ail



Oignons verts



Croustilles de maïs

BONJOUR CHILI AU BŒUF!

Un chili copieux et débordant de saveurs!

Bon départ

Avant de commencer, préchauffer le four à 450 °F, puis laver et sécher tous les aliments.

Sortez

Plaque à cuisson, presse-ail, grande casserole, essuie-tout, tasses à mesurer, cuillères à mesurer

Ingrédients

	4 pers
Lanières de bœuf	570 g
Épices sud-ouest	1 c. à table
Oignon jaune	113 g
Tomates broyées	1 boîte
Maïs en grains	56 g
Poivron	160 g
Concentré de bouillon de bœuf	1
Ail	6 g
Oignons verts	2
Croustilles de maïs	85 g
Huile*	
Sel et poivre*	

* Pas inclus dans la boîte

** Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F; la taille affecte le temps de cuisson.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

Nous rejoindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



1. PRÉPARATION

Peler les **oignons**, puis les couper en morceaux de 1,25 cm (1/2 po). Couper les **poivrons** en morceaux de 1,25 cm (1/2 po). Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Sécher le **bœuf** avec un essuie-tout, puis en couper les plus gros morceaux en deux. **Saler et poivrer**.



4. GRILLER LES CROUSTILLES

Pendant que le **chili** mijote, émincer les **oignons verts**. Écraser légèrement les **croustilles de maïs** dans leur sac, puis verser sur une plaque à cuisson. Arroser de **1 c. à table** d'**huile**, puis saupoudrer **du reste** d'**épices sud-ouest**. **Saler**. Griller au **centre** du four jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes, de 3 à 4 min. (**ASTUCE**: attention de ne pas les brûler!)



2. COMMENCER LE CHILI

Dans une grande casserole à feu moyen-élevé, ajouter **1 c. à table** d'**huile**, puis le **bœuf**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit, de 5 à 6 min.** Ajouter les **oignons** et les **poivrons**. Cuire en remuant souvent jusqu'à ce qu'ils ramollissent, de 3 à 4 min. **Saler et poivrer**. Ajouter **la moitié** des **épices sud-ouest** et l'**ail**. Cuire en remuant souvent, 1 min.



5. FINIR ET SERVIR

Ajouter le **maïs** au **chili** et cuire en remuant jusqu'à ce qu'il soit chaud, de 1 à 2 min. Répartir le **chili** dans les bols, puis saupoudrer d'**oignons verts** et de **croustilles de maïs**.



3. FINIR LE CHILI

Dans la même casserole, ajouter le **concentré de bouillon**, les **tomates broyées** et **1 tasse** d'**eau**. Bien mélanger, puis porter à ébullition. Lorsque le **mélange** bout, baisser à feu moyen et mijoter en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'il épaississe, de 8 à 10 min. **Saler et poivrer**. (**ASTUCE**: plus le chili cuit longtemps, plus il est savoureux! Si le temps ne manque pas, faire mijoter de 5 à 10 minutes additionnelles.)

Le souper, c'est réglé!