

Bols style fajitas au bœuf

avec légumes rôtis et riz à la lime

Familiale

25 minutes



Steaks de bœuf



Riz basmati



Poivron



Oignon, en tranches



Assaisonnement
mexicain



Salsa aux tomates



Crème sure



Lime

BONJOUR ZESTE DE LIME

Pour rehausser le goût du riz, il n'y a rien comme un soupçon de zeste de lime!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

2 plaques à cuisson, cuillères à mesurer, zesteur, casserole moyenne, petit bol, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Steaks de bœuf	285 g	570 g
Riz basmati	¾ tasse	1 ½ tasse
Poivron	160 g	320 g
Oignon, en tranches	113 g	227 g
Assaisonnement mexicain	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Salsa aux tomates	½ tasse	1 tasse
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Lime	1	1
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
Huile*		

Sel et poivre*

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 63 °C (145 °F) pour un steak médium-saignant. Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

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 joindre

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



Préparer

Dans une casserole moyenne, ajouter **1 ¼ tasse** d'eau et **½ c. à thé** de sel (doubler les quantités pour 4 personnes). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. En attendant que l'eau bouille, évider le **poivron**, puis le couper en tranches de 0,5 cm (¼ po). Zester et presser la **moitié** de la **lime**. Couper le **reste** de la **lime** en quartiers.



Faire cuire les steaks

Pendant que les **légumes** rôtissent, sécher les **steaks** avec un essuie-tout. **Saler** et **poivrer**, puis saupoudrer du **reste** de l'**assaisonnement mexicain**. Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **steaks**. Saisir de 1 à 2 minutes par côté, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Retirer la poêle du feu et transférer les **steaks** sur une autre plaque à cuisson. Faire rôtir sur la grille du **haut** du four de 5 à 8 minutes jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée**.



Faire cuire le riz

Ajouter le **riz** à la casserole d'**eau bouillante**. Réduire à feu doux. Faire cuire à couvert de 12 à 14 minutes, jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que le **liquide** ait été absorbé. Retirer la casserole du feu. Garder couvert et réserver.



Préparer la crème à la lime

Pendant que les **steaks** rôtissent, ajouter dans un petit bol la **crème sure**, la **moitié** du **zeste de lime**, **1 c. à thé** de **jus de lime** et **¼ c. à thé** de **sucre** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



Faire rôtir les légumes

Pendant que le **riz** cuit, disposer les **poivrons** et les **oignons** sur une plaque à cuisson. Les arroser de **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les saupoudrer de la **moitié** de l'**assaisonnement mexicain**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Faire rôtir au **centre** du four de 13 à 16 minutes, jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres.



Terminer et servir

Séparer les **grains de riz** à la fourchette et incorporer le **reste** du **zeste de lime**. Trancher les **steaks** finement. Répartir le **riz** dans les bols. Garnir de **steak** et de **légumes**. Napper de **crème à la lime** et de **salsa**. Arroser du jus d'un **quartier de lime**, au goût.

Le repas est prêt!