



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

Familiale

15 à 25 minutes

Protéine personnalisable

+ Ajouter

○ Changer

ou

×2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page [hellofresh.ca](https://www.hellofresh.ca)

○ Changer



Dinde hachée

250 g | 500 g

○ Changer



Beyond Meat®

2 | 4



Mélange de bœuf et de porc hachés
250 g | 500 g



Riz basmati
¾ tasse | 1 ½ tasse



Poivron
1 | 2



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

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.

1



Cuire le riz

- Avant de commencer, ajouter 1 ¼ tasse (2 ½ tasses) d'eau à une casserole moyenne.
- Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Ajouter à l'**eau bouillante** le **riz**, le **bouillon en poudre** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**. 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 du feu. Garder couvert et réserver.

2



Préparer

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

3



Cuire les légumes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter ½ **c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **oignons** et les **poivrons**.
- Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croquants.
- **Saler et poivrer**.
- Transférer les **légumes** dans une assiette, puis couvrir pour garder chaud.

4



Cuire le bœuf et le porc

[Changer](#) | [Dinde hachée](#)

[Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

- Ajouter ½ **c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **mélange de bœuf et de porc**.
- Cuire la **viande** de 4 à 5 min, en la défaisant en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée**.
- **Saler et poivrer**.

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** (4 c. à soupe) d'**eau**. 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**. Poursuivre la cuisson à couvert de 2 à 3 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.

6



Terminer et servir

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

Unités de mesure à chaque étape | 1 c. à soupe (2 c. à soupe) d'huile | 2 personnes | 4 personnes | Ingrédient

4 | Cuire la dinde

[Changer](#) | [Dinde hachée](#)

Si vous avez choisi la **dinde**, la cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire le **mélange de bœuf et de porc****.

4 | Cuire le Beyond Meat®

[Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, le préparer, le cuire de 5 à 6 min, jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit, et le servir de la même façon que la recette vous indique de préparer, de cuire et de servir le **mélange de bœuf et de porc****.

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.