



Chili au bœuf et aux haricots

avec crème à la lime, cheddar et Fritos

VARIÉTÉ 30 minutes



En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus.

Merci de votre compréhension.
Bon appétit!



Bœuf haché



Poivron



Oignons verts



Lime



Haricots rouges



Tomates en dés



Assaisonnement mexicain



Crème sure



Oignon rouge, haché



Concentré de bouillon de bœuf



Fromage cheddar, râpé



Fritos

BONJOUR FRITOS!

De quoi donner de la texture à ce savoureux chili!

COMMENCER ICI

Avant de commencer, laver et sécher tous les aliments.

Sortir

Microplane/zesteur, petit bol, grande casserole, cuillères à mesurer, tasses à mesurer

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Bœuf haché	250 g	500 g
Poivron	160 g	320 g
Oignons verts	2	2
Lime	1	1
Haricots rouges	398 ml	796 ml
Tomates en dés	398 ml	796 ml
Assaisonnement mexicain	2 c. à table	4 c. à table
Crème sure	6 c. à table	12 c. à table
Oignon rouge, haché	56 g	113 g
Concentré de bouillon de bœuf	1	2
Fromage cheddar, râpé	¼ tasse	½ tasse
Fritos	90 g	180 g
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte.

** Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F.

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 joindre

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



1. PRÉPARATION

Évider le **poivron**, puis le couper en morceaux de 1,25 cm (½ po). Émincer les **oignons verts**. Zester et presser la **moitié** de la **lime**, puis couper le **reste** en quartiers (**NOTE** : presser toute la lime pour 4 pers).



4. CUIRE LE CHILI

Dans la même casserole, ajouter les **tomates en dés**, **½ tasse** d'**eau** (doubler pour 4 pers), les **haricots (et leur liquide)** et le **concentré de bouillon**. Bien mélanger, puis porter à ébullition à feu élevé. Baisser à feu moyen et mijoter en remuant à l'occasion jusqu'à ce que le **chili** épaisse, de 10 à 12 min. (**ASTUCE** : si le temps ne manque pas, laisser le chili mijoter quelques minutes de plus; il s'améliore avec le temps!)



2. CUIRE LES LÉGUMES

Dans une grande casserole à feu moyen-élevé, ajouter **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis les **oignons** et les **poivrons**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils ramollissent, de 3 à 4 min. **Saler** et **poivrer**.



5. PARFUMER LA CRÈME

Dans un petit bol, mélanger la **crème sure**, le **jus de lime**, le **zeste de lime** et **½ c. à thé** de **sucre** (doubler pour 4 pers). **Saler** et **poivrer**.



3. CUIRE LE BŒUF

Dans la même casserole, ajouter le **bœuf** et le cuire en le défaisant en morceaux jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée, de 4 à 5 min. ****** Ajouter l'**assaisonnement mexicain**, puis cuire en remuant souvent, 1 min.



6. FINIR ET SERVIR

Répartir le **chili** dans les bols, puis couronner d'une touche de **crème à la lime**, d'**oignons verts**, de **fromage** et de **Fritos**. Arroser du jus d'un **quartier de lime**, au goût.

Le souper, c'est réglé!