

Bols de bœuf savoureux avec aïoli à la lime

30 minutes



Bœuf haché



Épices à enchilada



Oignon rouge



Poivron



Mayonnaise



Coriandre



Gousses d'ail



Pomme de terre
rouge



Lime



Cheddar, râpé



Courgette

BONJOUR ÉPICES À ENCHILADA

Ce mélange savoureux combine des épices réconfortantes et de l'oignon et de l'ail aromatiques!

D'abord

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

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, zesteur, grand bol, papier parchemin, petit bol, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Épices à enchilada	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Oignon rouge	113 g	226 g
Poivron	160 g	320 g
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Coriandre	7 g	14 g
Gousses d'ail	2	4
Pommes de terre rouges	360 g	720 g
Lime	1	2
Cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Courgette	200 g	400 g
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire 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 joindre

Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Faire rôtir les pommes de terre

Couper les **potatoes** en quartiers. Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis saupoudrer de la **moitié** des **épices à enchilada**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Faire rôtir sur la grille du **haut** du four jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées, de 25 à 28 minutes.



Faire cuire le bœuf

Faire chauffer la même poêle à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **bœuf**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en défaisant le **bœuf** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**. Égoutter soigneusement, puis jeter l'excès de gras. Ajouter le **reste** des **épices à enchilada**. Poursuivre la cuisson pendant 1 minute, en remuant souvent, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme. **Saler** et **poivrer**, au goût.



Préparer

Entre-temps, peler l'**oignon**, puis le trancher finement. Couper la **courgette** en deux sur la longueur, puis en demi-lunes de 0,5 cm (¼ po). Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Évider, puis couper le **poivron** en lanières de 0,5 cm (¼ po). Hacher grossièrement la **coriandre**. Zester et presser la **moitié** de la **lime**, puis couper le **reste** en quartiers.



Faire l'aïoli à la lime

Entre-temps, ajouter dans un petit bol la **mayonnaise**, la **moitié** de la **coriandre**, **1 c. à thé** de **zeste de lime**, **½ c. à soupe** de **jus de lime** et **¼ c. à thé** d'**ail** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**. Bien mélanger.



Faire cuire les légumes

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les morceaux de **poivron**, de **courgette** et d'**oignon** et la **moitié** de l'**ail**. Faire cuire de 6 à 8 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement croquants. Réserver dans un grand bol et couvrir pour garder chaud.



Terminer et servir

Répartir les **potatoes** dans les bols. Garnir de **légumes**, puis de **bœuf** et de **fromage**. Couronner d'un soupçon d'**aïoli à la lime**. Parsemer du **reste** de la **coriandre**. Arroser du jus d'un **quartier de lime**, au goût.

Le repas est prêt!