

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 à 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
Pomme de terre rouge	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

** 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 ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Rôtir les pommes de terre

- Couper les **potatoes** en quatre.
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis saupoudrer de la **moitié** des **épices à enchilada**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir dans le **haut** du four de 25 à 28 min, jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées et tendres.



Cuire le bœuf

- Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **bœuf**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **bœuf** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter.
- Ajouter le **reste** des **épices à enchilada**. Cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.
- **Saler** et **poivrer**, au goût.



Préparer

- Entre-temps, peler, puis trancher finement l'**oignon**.
- 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, puis presser la **moitié** de la **lime**. Couper le **reste** de la **lime** en quartiers.



Préparer l'ailoli 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 qtés pour 4 pers.).
- **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



Cuire les légumes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **poivrons**, les **courgettes**, les **oignons** et la **moitié** de l'**ail**. Cuire de 6 à 8 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement croquants.
- Transférer les **légumes** dans un grand bol, puis couvrir pour garder chaud.



Terminer et servir

- Répartir les **potatoes** dans des bols. Garnir de **légumes**, de **bœuf** et de **fromage**.
- Couronner d'**un soupçon d'ailoli à la lime**.
- Parsemer du **reste** de la **coriandre**.
- Arroser du jus d'un **quartier de lime**, si désiré.

Le souper, c'est réglé!