

# Bols de bœuf savoureux

avec riz à l'ail et légumes

Épicée

Rapido

25 minutes



Bœuf haché



Riz au jasmin



Mélange aromatique



Poivron



Oignon vert



Purée d'ail



Sauce au chili doux



Sauce aux huîtres végétarienne



Mayo épicée

BONJOUR SAUCE AUX HUÎTRES VÉGÉTARIENNE

*Une sauce savoureuse qui ajoute du mordant aux sautés!*

# D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, tamis, casserole moyenne, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Riz au jasmin	¾ tasse	1 ½ tasse
Mélange aromatique	113 g	227 g
Poivron	160 g	320 g
Oignon vert	1	2
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sauce au chili doux 🍷	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sauce aux huîtres végétarienne	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Mayo épicée 🍷	2 c. à soupe	4 c. à soupe

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 rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002  
HelloFresh.ca

Facebook Instagram Twitter @HelloFreshCA



### Cuire le riz à l'ail

- Dans une casserole moyenne, ajouter **1 tasse d'eau** et **½ c. à thé de sel** (doubler les qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Entre-temps, à l'aide d'un tamis, rincer le **riz** jusqu'à ce que l'eau soit claire.
- Ajouter à l'**eau bouillante** le **riz** et la **moitié** de la **purée d'ail**. Réduire à feu moyen-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 la casserole du feu. Garder couvert et réserver.



### 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.
- Réduire à feu moyen, puis ajouter le **mélange de sauce aux huîtres**. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le tout soit bien chaud.
- **Poivrer**, au goût.



### Préparer

- Entre-temps, évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Émincer l'**oignon vert**.
- Dans un bol moyen, mélanger la **sauce aux huîtres**, la **sauce au chili doux**, le **reste** de la **purée d'ail** et **¼ tasse d'eau** (½ tasse pour 4 pers.).



### Terminer et servir

- Séparer le **riz** à la fourchette, puis ajouter la **moitié** des **oignons verts**.
- Répartir le **riz à l'ail** dans les bols. Garnir de **légumes**, de **bœuf** et d'**œufs frits**, le cas échéant.
- Garnir de **mayo épicée** et parsemer du **reste** des **oignons verts**.



### Cuire les légumes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **mélange aromatique** et les **poivrons**. Cuire de 4 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement croquants.
- Retirer la poêle du feu, puis **saler** et **poivrer** les **légumes**, au goût.
- Transférer dans une assiette, puis couvrir pour garder chaud.



### Des cocos avec ça? (facultatif)

- Si désiré, pendant que le **bœuf** cuit, chauffer une poêle antiadhésive moyenne à feu moyen-doux.
- Ajouter **1 c. à soupe de beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis tournoyer la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.
- Craquer et ajouter **2 œufs** (doubler la qté pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**. Poêler à couvert de 2 à 3 min, jusqu'à ce que les blancs d'œufs se figent\*\*. (**REMARQUE** : Les jaunes d'œufs seront encore liquides.)

## Le souper, c'est réglé!