

# Bols style taco au bœuf

avec riz basmati et crème à la lime

Familiale

35 minutes



Bœuf haché



Assaisonnement mexicain



Riz basmati



Oignon vert



Poivron vert



Tomate Roma



Monterey Jack, râpé



Gousses d'ail



Crème sure



Lime



Maïs en conserve

BONJOUR BOL STYLE TACO

Cette variante d'un classique tex-mex est un régal pour toute la famille!

## D'abord

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

### Matériel requis

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

### Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Assaisonnement mexicain	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Riz basmati	¾ tasse	1 ½ tasse
Oignon vert	2	2
Poivron vert	200 g	400 g
Tomate Roma	80 g	160 g
Monterey Jack, râpé	½ tasse	1 tasse
Gousses d'ail	2	4
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Lime	1	2
Maïs en grains	1 boîte	1 boîte
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 rejoindre

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



### 1 Faire cuire le riz et commencer la préparation

Ajouter **1 ¼ tasse d'eau** (doubler la quantité pour 4 personnes) dans une casserole moyenne. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Entre-temps, peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Ajouter le **riz** à la casserole d'**eau bouillante**. Réduire à feu doux. Faire cuire à couvert de 12 à 14 minutes, jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que le **liquide** ait été absorbé. Retirer la casserole du feu. Garder couvert et réserver.



### 2 Terminer la préparation et faire la crème à la lime

Pendant que le **riz** cuit, évider le **poivron**, puis le couper en morceaux de 1,25 cm (½ po). Couper la **tomate** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Émincer les **oignons verts**. Égoutter et rincer le **maïs**. Zester la **lime**, puis la couper en quartiers. Ajouter le **zeste de lime** et la **crème sure** dans un petit bol. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



### 3 Faire cuire le bœuf

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive 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\*\*. **Saler** et **poivrer**. Égoutter soigneusement et jeter l'excès de gras. Saupoudrer d'**assaisonnement mexicain**. Faire cuire pendant 1 minute, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme. Réserver le **bœuf** dans une assiette.



### 4 Faire cuire le mélange aux poivrons

Faire chauffer la même poêle à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **poivrons**, le **maïs** et l'**ail**. Faire cuire de 5 à 6 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **poivrons** soient légèrement croquants. Retirer la poêle du feu et réserver le **mélange aux poivrons** dans un bol moyen.



### 5 Assembler le riz style taco

Séparer les **grains de riz** à la fourchette, puis **saler**. Faire chauffer la même poêle à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **riz**. Faire cuire de 1 à 2 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que **tout le liquide** ait été absorbé et que le **riz** commence à brunir. Ajouter les **oignons verts** et le **mélange aux poivrons**. **Saler** et **poivrer**. Faire cuire de 1 à 2 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le tout soit chaud.



### 6 Terminer et servir

Répartir le **riz style taco** dans les bols. Garnir de **bœuf** et de **tomates**. Parsemer de **fromage**. Couronner d'un **souffçon de crème à la lime**. Arroser du jus d'un **quartier de lime**, au goût.

**Le repas est prêt!**