

Bols style taco au bœuf

avec riz basmati et crème à la lime

35 minutes



Bœuf haché



Assaisonnement mexicain



Riz basmati



Poivron vert



Tomate Roma



Monterey Jack, râpé



Gousses d'ail



Crème sure



Lime



Maïs en grains

BONJOUR ASSAISONNEMENT MEXICAIN

Fumé, sucré et épicé réunis pour créer la parfaite saveur tex-mex!

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

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
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	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Lime	1	2
Maïs en grains	113 g	227 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 rejoindre

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

    @HelloFreshCA



1 Cuire le riz et commencer la préparation

• Ajouter **1 ¼ tasse d'eau** (doubler la qté pour 4 pers.) 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 l'**eau bouillante**. Réduire à feu doux. Couvrir et cuire 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.



4 Cuire le mélange de poivrons

• Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.

• Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **poivrons**, le **maïs** et l'**ail**. Cuire de 5 à 6 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **poivrons** soient légèrement croquants.

• Retirer la poêle du feu et réserver le **mélange de poivrons** dans un bol moyen.



2 Terminer la préparation et faire la crème à la lime

• Entre-temps, évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po).

• Couper la **tomate** en morceaux de 1,25 cm (½ po).

• Zester la **lime**, puis la couper en quartiers.

• Dans un petit bol, ajouter le **zeste de lime** et la **crème sure**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger.



5 Assembler le riz style taco

• Séparer le **riz** à la fourchette, puis **saler**.

• Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.

• Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **riz**. Cuire de 1 à 2 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **liquide** ait été absorbé et que le **riz** commence à brunir.

• Ajouter le **mélange de poivrons**. **Saler et poivrer**. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le tout soit bien chaud.



3 Cuire le bœuf

• Chauffer une grande poêle antiadhésive 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.

• **Saler et poivrer**, au goût.

• Ajouter l'**assaisonnement mexicain** et **2 c. à soupe d'eau** (doubler la qté pour 4 pers.). Cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme.

• Réserver le **bœuf** dans une assiette.



6 Terminer et servir

• Répartir le **riz style taco** dans les bols. Garnir de **bœuf** et de **tomates**.

• Parsemer de **fromage**, puis couronner d'**un soupçon de crème à la lime**.

• Arroser du jus d'un **quartier de lime**, si désiré.

Le souper, c'est réglé!