

# Cari de bœuf à la citronnelle

avec riz basmati

30 minutes



En raison du volume de commandes, il se peut que des ingrédients soient remplacés par des produits équivalents. Suivez la recette comme d'habitude, avec les ingrédients que vous avez reçus.

Merci de votre compréhension.  
À vos casseroles!



Bœuf haché



Cari en poudre



Lait de coco



Citronnelle



Riz basmati



Ail



Mélange soja-mirin



Épices thaïes



Gingembre



Poivron



Haricots verts

# D'ABORD

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

## Matériel requis

Râpe, cuillères à mesurer, casserole moyenne, tasses à mesurer, grande poêle

## Ingédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Cari en poudre	1 c. à thé	2 c. à thé
Lait de coco	400 ml	800 ml
Citronnelle	1	1
Riz basmati	¾ tasse	1 ½ tasse
Ail	6 g	12 g
Mélange soja-mirin	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Épices thaïes	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Gingembre	30 g	30 g
Poivron	160 g	340 g
Haricots verts	170 g	340 g
Huile*		

Sel et poivre\*

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F).

## Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

*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

Partagez vos photos en mentionnant

#LaVieHelloFresh

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca



## Préparer et faire cuire le riz

Dans une casserole moyenne, porter à ébullition **1 ¼ tasse d'eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). Entre-temps, retirer l'écorce extérieure de la **citronnelle**, puis la couper en deux sur la longueur. En utilisant le dos d'une cuillère de bois, taper fermement sur la **citronnelle** afin de la meurtrir. Peler, puis presser l'**ail**. Peler, puis râper le **gingembre**. Parer les **haricots verts**, puis les couper en deux. Évider le **poivron**, puis le couper en morceaux de 1,25 cm (½ po). 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 l'**eau** ait été absorbée.



## Terminer le cari

Ajouter le **lait de coco**, le **mélange soja-mirin** et les **haricots verts** dans la poêle. Couvrir et laisser mijoter de 4 à 6 minutes, jusqu'à ce que les **haricots** soient légèrement croquants. **Saler** et **poivrer**.



## Faire cuire le bœuf

Pendant que le **riz** cuit, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **bœuf** et les **épices thaïes**. 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.**



## Terminer et servir

Séparer les **grains de riz** à la fourchette, puis **saler**. Retirer la **citronnelle** du **cari** et la jeter. Répartir le **riz** dans les assiettes, puis garnir de **cari de bœuf à la citronnelle**.

## Le repas est prêt!



## Commencer le cari

Ajouter les **morceaux de poivrons**, le **gingembre**, l'**ail**, le **cari en poudre** et la **citronnelle** dans la grande casserole contenant le **bœuf**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le tout soit tendre.