

# Bols aux pommes de terre, au bœuf et au fromage

avec sauce ranch maison et ciboulette

30 minutes



Bœuf haché



Pommes de terre  
Russet



Épices à bifteck de  
Montréal



Crème sure



Cheddar, râpé



Ciboulette



Poivron



Champignons



Patates douces



Vinaigre de vin blanc

BONJOUR ÉPICES À BIFTECK DE MONTRÉAL

*Un savoureux mélange d'épices à bifteck!*

## 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, papier parchemin, petit bol, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Épices à bifteck de Montréal	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Crème sure	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Ciboulette	7 g	14 g
Poivron	160 g	320 g
Champignons	113 g	227 g
Patates douces	170 g	340 g
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
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, cuisiniers amateurs! Pour connaître les valeurs nutritives de cette recette telle quelle, veuillez consulter notre site Web ou notre application.

*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



## Faire rôtir les pommes de terre et les patates douces

Couper les **pommes de terre** et les **patates douces** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **pommes de terre** et les **patates douces** de **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Faire rôtir au **centre** du four de 18 à 20 minutes, jusqu'à ce que les **pommes de terre** et les **patates douces** soient tendres et dorées, en remuant à mi-cuisson.



## Faire cuire le bœuf

Faire chauffer la même grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter le **bœuf** et la **moitié** des **épices à bifteck de Montréal** (utiliser toutes les épices pour 4 personnes). Faire cuire de 4 à 5 minutes, en défaisant le **bœuf** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée\*\*. Égoutter soigneusement, puis jeter l'excès de gras.



## Préparer

Pendant que les **pommes de terre** et les **patates douces** rôtissent, émincer la **ciboulette**. Trancher finement les **champignons**. Évider le **poivron**, puis le couper en morceaux de 1,25 cm (½ po).



## Terminer les pommes de terre et patates douces et faire la sauce ranch

Lorsque les **pommes de terre** et les **patates douces** seront cuites, retirer délicatement la plaque à cuisson du four. Parsemer de **fromage**. Remettre la plaque à cuisson au **centre** du four. Faire cuire jusqu'à ce que le **fromage** fonde, de 2 à 3 minutes. Pendant que le **fromage** fond, mélanger dans un petit bol la **crème sure**, le **vinaigre**, la **moitié** de la **ciboulette** et **¼ c. à thé** de **sucre** (doubler la quantité pour 4 personnes).



## Faire cuire les légumes

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les morceaux de **poivron** et de **champignon**. Poursuivre la cuisson de 4 à 5 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **champignons** et les **poivrons** soient tendres. **Saler** et **poivrer**. Retirer la poêle du feu. Réserver les **légumes** dans une assiette.



## Terminer et servir

Répartir les **pommes de terre et patates douces gratinées** dans les bols. Garnir des **légumes** et du **bœuf**. Couronner d'un soupçon de **crème sure ranch maison**. Parsemer du **reste** de la **ciboulette**.

## Le repas est prêt!