



# Pâtes gratinées façon tex-mex

avec poivrons et haricots rouges

**FAMILIALE** 35 minutes



En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus.

Merci de votre compréhension.  
Bon appétit!



Bœuf haché



Poivron



Oignons verts



Cavatappis



Tomates en dés



Haricots rouges



Assaisonnement mexicain



Mélange cheddar-mozzarella, râpé



Concentré de bouillon de bœuf



Crème sure

## BONJOUR HARICOTS ROUGES!

Ces haricots riches en protéines et en fibres donnent du corps aux chilis et aux plats de pâtes!

## COMMENCER ICI ▼

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller.
- Laver et sécher tous les aliments.

### Sortez

Grande poêle antiadhésive, grande casserole, passoire, plat de cuisson (23 sur 33 cm), tasses à mesurer, cuillères à mesurer

### Ingrédients

	2 pers	4 pers
Bœuf haché	250 g	500 g
Poivron	160 g	320 g
Oignons verts	2	2
Cavatappis	170 g	340 g
Tomates en dés	398 ml	398 ml
Haricots rouges	398 ml	398 ml
Assaisonnement mexicain	1 c. à table	2 c. à table
Mélange cheddar-mozzarella, râpé	½ tasse	1 tasse
Concentré de bouillon de bœuf	1	1
Crème sure	3 c. à table	6 c. à table
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Pas inclus dans la boîte

\*\* Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F.

### Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

*Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.*

### Nous rejoindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh  
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002  
bonjour@HelloFresh.ca  
HelloFresh.ca



## 1. PRÉPARATION

Ajouter **10 tasses d'eau** et **2 c. à thé de sel** dans une grande casserole (mêmes quantités pour 4 pers). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Évider les **poivrons**, puis les couper en morceaux de 1,25 cm (½ po). Émincer les **oignons verts**.



## 4. CUIRE LE BŒUF

Dans la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen, ajouter **½ c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis le **bœuf**. Cuire le **bœuf** en le défaisant en morceaux jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée, de 4 à 5 min.\*\* Ajouter l'**assaisonnement mexicain**, puis cuire en remuant souvent, 1 min.



## 2. CUIRE LES POIVRONS

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis les **poivrons**. Cuire en remuant souvent jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croquants, de 3 à 4 min. Retirer la poêle du feu, puis réserver les **poivrons** dans une assiette.



## 5. CUIRE LA SAUCE

Dans la même poêle, ajouter les **tomates en dés**, les **haricots** (et leur liquide) et le **concentré de bouillon**. Porter à ébullition à feu élevé, puis baisser à feu moyen et mijoter jusqu'à ce que la **sauce** épaississe, de 7 à 8 min. Ajouter la **sauce au bœuf**, les **poivrons** et l'**eau de cuisson réservée** aux **cavatappis**. Bien mélanger, puis **saler** et **poivrer**.



## 3. CUIRE LES CAVATAPPIS

Pendant que les **poivrons** cuisent, ajouter les **cavatappis** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils soient tendres, de 9 à 10 min. Réserver **¼ tasse d'eau de cuisson** (doubler pour 4 pers), puis égoutter les **cavatappis** et les remettre dans la même casserole, hors du feu. Réserver.



## 6. FINIR ET SERVIR

Transférer les **cavatappis au bœuf** dans un plat de cuisson de 20 sur 20 cm légèrement huilé (**NOTE**: utiliser un plat de 23 sur 33 cm pour 4 pers). Saupoudrer de **cheddar** et gratiner au **centre** du four jusqu'à ce que le **fromage** fonde, de 3 à 4 min. Répartir les **pâtes gratinées** dans les assiettes. Couronner d'une touche de **crème sure** et saupoudrer d'**oignons verts**.

**Le souper, c'est réglé!**