

Chili au bœuf

avec haricots rouges, cheddar et crème sure

Familiale

30 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



Ail



Haricots rouges



Poivron vert



Oignon jaune



Assaisonnement mexicain



Sauce tomate



Tomates en dés



Fromage cheddar, râpé



Crème sure



Petit pain ciabatta

BONJOUR CHILI AU BŒUF

Ce copieux chili déborde de délicieuses saveurs!

Commencer ici

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

Guide pour la quantité d'ail à l'étape 1 :

- Doux : ¼ c. à thé
- Moyen : ½ c. à thé
- Relevé : 1 c. à thé

À sortir

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, pinceau en silicone, poissière, petit bol, tasses à mesurer, grande casserole

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Bœuf haché	250 g	500 g
Ail	6 g	12 g
Haricots rouges	370 ml	740 ml
Poivron vert	200 g	400 g
Oignon jaune	113 g	113 g
Assaisonnement mexicain	1 c. à table	2 c. à table
Sauce tomate	2 c. à table	4 c. à table
Tomates en dés	398 ml	796 ml
Fromage cheddar, râpé	¼ tasse	½ tasse
Crème sure	3 c. à table	6 c. à table
Petit pain ciabatta	1	2
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 joindre

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



Préparation

Évider le **poivron**, puis le couper en morceaux de 1,25 cm (½ po). Égoutter et rincer les **haricots**. Peler l'oignon, puis le hacher en morceaux de 0,5 cm (¼ po; utiliser tout l'oignon pour 4 pers). Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Dans un petit bol, mélanger ¼ c. à thé d'**ail** et 1 c. à table d'**huile** (doubler l'ail et l'huile pour 4 pers; se référer au guide pour la quantité d'ail).



Mijoter le chili

Ajouter les **haricots**, les **tomates en dés** et ½ tasse d'**eau** (doubler pour 4 pers) à la casserole. Bien mélanger. Porter à ébullition, puis baisser à feu moyen. Mijoter en remuant à l'occasion jusqu'à ce que le **chili** épaississe légèrement, de 8 à 10 min. **Saler** et **poivrer**.



Cuire le bœuf

Dans une grande casserole (ou une très grande poêle) à feu moyen-élevé, ajouter 1 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. **



Préparer le pain à l'ail

Pendant que le **chili** mijote, couper les **pains** en deux et badigeonner le côté coupé d'**huile à l'ail**. Disposer sur une plaque à cuisson, côté coupé vers le haut. Griller au **centre** du four jusqu'à ce qu'ils soient dorés, de 3 à 4 min. (**ASTUCE** : attention de ne pas les brûler!)



Cuire les légumes

Ajouter les **oignons**, les **poivrons** et le **reste d'ail** à la casserole. Cuire en remuant souvent jusqu'à ce que les **poivrons** ramollissent, de 5 à 6 min. Ajouter l'**assaisonnement mexicain** et la **sauce tomate**. Cuire en remuant souvent, 1 min. **Saler** et **poivrer**.



Finir et servir

Répartir le **chili** dans les bols. Saupoudrer de **fromage** et couronner de **crème sure**. Servir avec la **ciabatta à l'ail**.

Le souper, c'est réglé!