



# Chili au bœuf et aux haricots

## avec crème sure et cheddar

Familiale

25 à 35 minutes

Recette personnalisée

+ Ajouter

Changer

ou

×2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page [hellofresh.ca](https://hellofresh.ca)

Changer



Chorizo, sans boyau  
250 g | 500 g

Changer



Beyond Meat®  
2 | 4



Bœuf haché  
250 g | 500 g



Poivron vert  
1 | 2



Haricots rouges  
370 ml | 740 ml



Pâte tex-mex  
1 c. à soupe |  
2 c. à soupe



Crème sure  
3 c. à soupe |  
6 c. à soupe



Tomates broyées à l'ail et aux oignons  
1 | 2



Cheddar, râpé  
¼ tasse | ½ tasse



Oignon vert  
1 | 2



Sel d'ail  
1 c. à thé |  
2 c. à thé

**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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



### Préparer

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Émincer l'**oignon vert**.

2



### Cuire les poivrons

- Chauffer une grande casserole à feu moyen-élevé.
- Ajouter ½ **c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **poivrons**. **Saler** et **poivrer**.
- Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **poivrons** commencent à ramollir.

3



### Cuire le bœuf

- [Changer](#) | **Chorizo, sans boyau**
- [Changer](#) | **Beyond Meat®**
- Dans la casserole contenant les **poivrons**, ajouter 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.
- Ajouter la **pâte tex-mex**. Bien mélanger.

4



### Cuire le chili

- Ajouter les **tomates broyées**, ½ **tasse** (1 tasse) d'**eau**, les **haricots** avec leur **liquide** et le **sel d'ail**. Bien mélanger, puis porter à ébullition à feu élevé.
- Réduire à feu moyen.
- Laisser mijoter de 12 à 15 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **chili** épaississe légèrement. (**CONSEIL** : Si le temps le permet, laisser mijoter plus longtemps. Plus le chili cuira longtemps, plus il sera savoureux!)
- **Saler** et **poivrer**, au goût.

5



### Terminer et servir

- Répartir le **chili** dans les bols.
- Couronner d'**un soupçon** de **crème sure**, puis parsemer d'**oignons verts** et de **fromage**.

Unités de mesure à chaque étape | **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) | **d'huile**  
2 personnes | 4 personnes | Ingrédient

### 3 | Cuire le chorizo

○ [Changer](#) | **Chorizo, sans boyau**

Si vous avez choisi le **chorizo**, le cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire le **bœuf**\*\*.

### 3 | Cuire le Beyond Meat®

○ [Changer](#) | **Beyond Meat®**

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, le préparer de la même façon que la recette vous indique de préparer le **bœuf**, puis augmenter le temps de cuisson à 5 à 6 min, et cuire jusqu'à ce qu'il soit croustillant\*\*.

\*\* Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).



Ce repas ne vous convient pas?  
Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.