

Bols au bœuf style fajita

avec riz basmati et crème à la lime

Familiale

35 minutes



Bœuf haché



Oignon rouge



Assaisonnement mexicain



Riz basmati



Oignons verts



Poivron



Tomate Roma



Monterey Jack, râpé



Gousses d'ail



Crème sure



Lime

BONJOUR BOL STYLE FAJITA

Toute la famille raffole de ce classique tex-mex réinventé!

D'abord

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

Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, zesteur, papier d'aluminium, casserole moyenne, grand bol, petit bol, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

| | 2 personnes | 4 personnes |
|-------------------------|--------------|--------------|
| Bœuf haché | 250 g | 500 g |
| Oignon rouge | 113 g | 226 g |
| Assaisonnement mexicain | 2 c. à soupe | 4 c. à soupe |
| Riz basmati | ¾ tasse | 1 ½ tasse |
| Oignons verts | 2 | 2 |
| Poivron | 160 g | 320 g |
| Tomates Roma | 80 g | 160 g |
| Monterey Jack, râpé | ½ tasse | 1 tasse |
| Gousses d'ail | 2 | 4 |
| Crème sure | 3 c. à soupe | 6 c. à soupe |
| Lime | 1 | 1 |
| 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, 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 soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous joindre

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



Faire cuire le riz

Dans une casserole moyenne, ajouter **1 ¼ tasse d'eau** et **½ c. à thé de sel** (doubler les quantités pour 4 personnes). Couvrir et porter à ébullition. Ajouter le **riz**, puis réduire à feu doux. Faire cuire à couvert de 12 à 14 minutes, jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que le **liquide** ait été absorbé. Retirer la casserole du feu. Garder couvert et réserver.



Faire cuire les légumes

Faire chauffer la même poêle à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **poivrons**, les **oignons** et l'**ail**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **poivrons** soient légèrement croquants. Retirer la poêle du feu et réserver le **mélange de poivrons** dans un bol moyen.



Préparer

Pendant que le **riz** cuit, évider le **poivron**, puis le couper en morceaux de 1,25 cm (½ po). Couper les **tomates** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Émincer les **oignons verts**. Peler, puis couper l'**oignon** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Zester, puis presser la **moitié** de la **lime**. Couper le **reste** de la **lime** en quartiers. Dans un petit bol, ajouter **¼ c. à thé de zeste de lime**, **1 c. à thé de jus de lime** (doubler la quantité pour 4 personnes) et la **crème sure**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.



Assembler le riz style fajita

Séparer les **grains de riz** à la fourchette, puis **saler**. Faire chauffer la même poêle à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **riz**. Faire cuire de 1 à 2 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **liquide** ait été absorbé et que le **riz** commence à brunir. Ajouter les **oignons verts** et le **mélange de poivrons**. **Saler** et **poivrer**. Remuer de 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que le tout soit chaud.



Faire cuire le bœuf

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **bœuf**. Faire cuire en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**. Égoutter soigneusement, puis jeter l'excédent de gras. Ajouter l'**assaisonnement mexicain** et faire cuire pendant 1 minute, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme. **Saler** et **poivrer**. Transférer le **bœuf** dans un grand bol. Couvrir de papier d'aluminium pour garder au chaud.



Terminer et servir

Répartir le **mélange de riz style fajita** dans les bols. Garnir du **bœuf** et des **tomates**. Parsemer de **fromage**. Couronner de **crème à la lime**. Arroser du jus d'un **quartier de lime**, au goût.

Le repas est prêt!