

Pâtes gratinées façon tex-mex avec poivrons et épinards

Familiale

35 minutes



Boeuf haché



Poivron



Bébés épinards



Cavatappis



Tomates en dés



Assaisonnement
mexicain



Cheddar, râpé



Crème sure

BONJOUR ASSAISONNEMENT MEXICAIN

Une combinaison de saveurs fumées, sucrées et épicées pour un assaisonnement tex-mex parfait!

D'ABORD

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (température élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Cuillères à mesurer, passoire, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive, plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po)

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Poivron	160 g	320 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Cavatappis	170 g	340 g
Tomates en dés	398 ml	796 ml
Assaisonnement mexicain	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F).

Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

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



Préparer

Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **2 c. à thé de sel**. **(REMARQUE :** Utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes.) Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. En attendant que l'eau bouille, évider le **poivron**, puis le couper en morceaux de 1,25 cm (½ po).



Faire cuire le poivron

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les morceaux de **poivron**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croquants. Retirer la poêle du feu et transférer les **poivrons** dans une assiette.



Faire cuire les cavatappis

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



Faire cuire le bœuf

Faire chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **bœuf**. Faire cuire le **bœuf** de 4 à 5 minutes en le défaisant en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée. ****** Ajouter l'**assaisonnement mexicain**. Faire cuire pendant 1 minute, en remuant souvent, jusqu'à ce que les ingrédients dégagent leur arôme.



Faire cuire la sauce

Ajouter les **tomates en dés** dans la poêle contenant le **bœuf**. Porter à ébullition à feu élevé. Réduire à feu moyen et laisser mijoter de 7 à 8 minutes, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement. Ajouter le **mélange de bœuf**, les **épinards**, les **poivrons** et l'**eau de cuisson réservée** dans la casserole contenant les **cavatappis**. Bien mélanger et **poivrer**.



Terminer et servir

Transférer les **cavatappis** et le **mélange de bœuf** dans un plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po) légèrement huilé. **(REMARQUE :** Utiliser un plat de cuisson 23 x 33 cm [9 x 13 po] pour 4 personnes.) Saupoudrer de **fromage** et faire griller au **centre** du four de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que le **fromage** fonde. Répartir les **pâtes au bœuf** dans les assiettes. Couronner d'un soupçon de **crème sure**.

Le repas est prêt!