

# Poêlée de riz au bœuf tex-mex

avec cheddar et crème à la lime

Familiale

35 minutes



Bœuf haché



Épices à enchilada



Salsa de tomates



Poivron



Riz basmati



Concentré de bouillon de poulet



Cheddar, râpé



Crème sure



Sel d'ail



Lime



Coriandre

BONJOUR SALSA DE TOMATES

*Idéal comme trempette ou comme base, ce fameux condiment mexicain rehaussera le goût de vos plats!*

## D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Grande poêle allant au four, cuillères à mesurer, zesteur, casserole moyenne, petit bol, tasses à mesurer

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Épices à enchilada	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Salsa de tomates	½ tasse	1 tasse
Poivron	160 g	320 g
Riz basmati	¾ tasse	1 ½ tasse
Concentré de bouillon de poulet	1	2
Cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Lime	½	1
Coriandre	7 g	7 g
Sucre*	⅙ c. à thé	⅙ c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* 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 rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002  
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



## 1 Cuire le riz

- Dans une casserole moyenne, ajouter **1 ¼ tasse d'eau**, **⅓ c. à thé de sel** (doubler les qtés pour 4 pers.), le **concentré de bouillon** et la **moitié des épices à enchilada**. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Ajouter le **riz**, puis réduire à feu doux. Cuire à couvert de 12 à 14 min, jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que le **liquide** ait été absorbé.
- Retirer la casserole du feu. Garder couvert et réserver.



## 4 Terminer le bœuf

- Dans la poêle contenant le **bœuf**, ajouter les **poivrons**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **poivrons** ramollissent légèrement.
- Saupoudrer de **sel d'ail** et du **reste des épices à enchilada**. Poursuivre la cuisson pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme.
- Ajouter la **salsa**. Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **mélange** épaississe légèrement.



## 2 Préparer

- Entre-temps, évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Hacher grossièrement la **coriandre**.
- Zester, puis presser la **moitié** de la **lime** (la lime entière pour 4 pers.).



## 5 Assembler et cuire

- Dans la poêle contenant le **bœuf et les poivrons**, ajouter le **riz**. **Saler et poivrer**, au goût, puis bien mélanger.
- Retirer la poêle du feu. (**REMARQUE** : À défaut d'une poêle allant au four, transférer le mélange dans un plat de cuisson.)
- Parsemer de la **moitié** de la **coriandre**, puis du **fromage**.
- Cuire au **centre** du four de 2 à 3 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.



## 3 Commencer le bœuf

- Chauffer une grande poêle allant au four à feu moyen-élevé. (**REMARQUE** : À défaut d'une poêle allant au four, utiliser une grande poêle antiadhésive.)
- Ajouter à la poêle chaude **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis 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.



## 6 Terminer et servir

- Entre-temps, ajouter dans un petit bol la **crème sure**, le **zeste de lime**, **½ c. à thé de jus de lime**, **½ c. à soupe d'eau** et **une pincée de sucre** (doubler les qtés pour 4 pers.). **Saler et poivrer**, au goût, puis bien mélanger.
- Répartir le **riz** et le **bœuf** dans les bols.
- Couronner d'**un soupçon de crème à la lime**.
- Parsemer du **reste** de la **coriandre**.

## Le souper, c'est réglé!