



Ragoût de bœuf avec tapenade d'olives

VARIÉTÉ 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!

BONJOUR RIGATONI!

Des pâtes à rainures, idéales pour agripper la sauce.



Bœuf haché



Oignon, haché



Assaisonnement italien



Tomates en dés



Rigatonis



Concentré de bouillon de bœuf



Olives mélangées



Tomates cerises



Fromage parmesan



Vinaigre balsamique



Basilic

COMMENCER ICI

Avant de commencer, laver et sécher tous les aliments.

Sortez

Grande casserole, tasses à mesurer, cuillères à mesurer, petit bol, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Bœuf haché	227 g	454 g
Oignon, haché	56 g	113 g
Assaisonnement italien	1 c. à table	2 c. à table
Tomates en dés	370 ml	740 ml
Rigatonis	170 g	340 g
Concentré de bouillon de bœuf	1	2
Olives mélangées	30 g	60 g
Tomates cerises	113 g	227 g
Fromage parmesan	¼ tasse	½ tasse
Vinaigre balsamique	2 c. à table	4 c. à table
Basilic	7 g	14 g
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



1. PRÉPARATION

Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **2 c. à thé de sel** (NOTE : mêmes quantités pour 4 pers). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.



4. PRÉPARER LA TAPENADE

Pendant que les **rigatonis** cuisent, couper les **tomates** en deux. Hacher finement les **olives**. Hacher finement les **feuilles de basilic**. Dans un petit bol, combiner les **tomates**, les **olives**, le **basilic**, le **reste de vinaigre** et **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers). **Saler et poivrer**.



2. CUIRE LE BŒUF

Pendant que l'**eau** bout, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, puis ajouter **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), les **oignons** et l'**assaisonnement italien**. Cuire, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient tendres, de 2 à 3 min. Ajouter le **bœuf**. Cuire, en défaisant le **bœuf** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée, de 4 à 5 min. **** Saler et poivrer**.



5. ASSEMBLER LE RAGOÛT

Lorsque les **rigatonis** sont cuits, réserver **1/3 tasse d'eau de cuisson** (doubler pour 4 pers). Égoutter les **rigatonis**, puis remettre dans la même casserole à feu moyen. Ajouter la **sauce** et l'**eau de cuisson réservée**. Mélanger jusqu'à ce que les **rigatonis** soient bien enrobés. **Saler et poivrer**.



3. CUIRE LA SAUCE ET LES PÂTES

Ajouter le **concentré de bœuf**, les **tomates en dés** et la **moitié du vinaigre** dans la poêle de **bœuf**. Réduire à feu moyen. Mijoter, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** commence à épaissir, de 10 à 12 min. Entre-temps, ajouter les **rigatonis** à la casserole d'**eau bouillante**. Cuire, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient tendres, de 11 à 12 min.



6. FINIR ET SERVIR

Répartir le **ragoût de bœuf** dans les bols, puis couronner de **tapenade d'olives**. Saupoudrer de parmesan.

Le souper, c'est réglé!