

Ragoût de bœuf avec tapenade d'olives

Rapide

30 minutes



Bœuf haché



Oignon, haché



Assaisonnement
italien



Tomates broyées



Rigatonis



Concentré de
bouillon de bœuf



Olives mélangées



Petites tomates



Parmesan, râpé
grossièrement



Vinaigre balsamique



Persil

BONJOUR RIGATONIS

De grosses pâtes à rainures qui agrippent parfaitement les sauces!

D'ABORD

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

Matériel requis

Cuillères à mesurer, tamis, petit bol, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Oignon, haché	56 g	113 g
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Tomates broyées	370 ml	740 ml
Rigatonis	170 g	340 g
Concentré de bouillon de bœuf	1	2
Olives mélangées	30 g	60 g
Petites tomates	113 g	227 g
Parmesan, râpé grossièrement	½ tasse	1 tasse
Vinaigre balsamique	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Persil	7 g	14 g
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.



Préparer la tapenade

Pendant que les **rigatonis** cuisent, couper les **tomates** en deux. Hacher finement les **olives**. Hacher grossièrement le **persil**. Dans un petit bol, combiner les **tomates**, les **olives**, le **persil**, le **reste du vinaigre** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler et poivrer**.



Faire cuire le bœuf

En attendant que l'**eau** bouille, 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 d'**oignon** et l'**assaisonnement italien**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le tout ramollisse. Ajouter le **bœuf**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en défaisant le **bœuf** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**. **Saler et poivrer**.



Assembler le ragoût

Lorsque les **rigatonis** seront cuits, réserver **½ tasse d'eau de cuisson** (doubler la quantité pour 4 personnes). Égoutter les **rigatonis**, puis les remettre dans la même casserole à feu moyen. Ajouter la **sauce** et l'**eau de cuisson réservée** à la casserole. Mélanger jusqu'à ce que les **rigatonis** soient bien enrobés. **Saler et poivrer**.



Faire cuire la sauce et les pâtes

Ajouter le **concentré de bouillon**, les **tomates broyées** et la **moitié du vinaigre** au **bœuf**. **Saler et poivrer**. Réduire à feu moyen. Faire mijoter de 10 à 12 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** commence à épaissir. Entre-temps, ajouter les **rigatonis** à la casserole d'**eau bouillante**. Faire cuire de 11 à 12 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.



Terminer et servir

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

Le repas est prêt!