

Ragoût de bœuf et de poivrons rouges rôtis avec spaghetti

Familiale

30 minutes



Bœuf haché



Mirepoix



Poivrons rouges rôtis



Assaisonnement italien



Sauce tomate



Tomates broyées



Spaghettis



Concentré de bouillon de bœuf



Ail



Parmesan

BONJOUR POIVRONS ROUGES RÔTIS

Les poivrons déjà rôtis ajoutent un éclat de saveur aux plats de pâtes!

D'ABORD

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

Matériel requis

Cuillères à mesurer, passoire, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Mirepoix	113 g	227 g
Poivrons rouges rôtis	170 ml	170 ml
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Tomates broyées	370 ml	740 ml
Spaghettis	170 g	340 g
Concentré de bouillon de bœuf	1	2
Ail	6 g	12 g
Parmesan	¼ tasse	½ tasse
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
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



Faire cuire les spaghettis

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. Ajouter les **spaghettis** à la casserole d'**eau bouillante**. Faire cuire à découvert de 10 à 12 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **spaghettis** soient tendres. Égoutter et remettre dans la même casserole.



Préparer les poivrons rouges rôtis

Pendant que le **bœuf** cuit, égoutter les **poivrons rouges rôtis**. Hacher grossièrement.



Faire cuire les légumes

Pendant que les **spaghettis** cuisent, peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **mirepoix** et l'**ail**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les légumes de la **mirepoix** ramollissent. **Saler** et **poivrer**.



Terminer la sauce

Ajouter à la poêle les **tomates broyées**, le **concentré de bouillon**, **¼ c. à thé de sucre** et **¼ tasse d'eau** (doubler les quantités pour 4 personnes). Réduire à feu moyen-doux. Ajouter les **poivrons rouges rôtis**. Faire cuire en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement, de 5 à 6 minutes. **Saler** et **poivrer**.



Faire cuire le bœuf

Ajouter le **bœuf** et l'**assaisonnement italien** dans la même poêle. Faire cuire en défilant le **bœuf** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée et qu'il soit entièrement cuit, de 4 à 5 minutes. **** Saler** et **poivrer**. Ajouter la **sauce tomate**. Poursuivre la cuisson pendant 1 minute, en remuant souvent, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme.



Terminer et servir

Verser la **sauce** de la poêle dans la grande casserole contenant les **spaghettis**. Bien mélanger. Répartir le **ragoût de bœuf et de poivrons rouges rôtis** dans les assiettes. Saupoudrer de **parmesan**.

Le repas est prêt!