

# 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 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

Passoire, cuillères à mesurer, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive, tamis

## Ingrédients

|                               | 2 personnes  | 4 personnes  |
|-------------------------------|--------------|--------------|
| Bœuf haché                    | 250 g        | 500 g        |
| Mirepoix                      | 113 g        | 227 g        |
| Poivrons rouges rôtis         | 170 ml       | 340 ml       |
| Assaisonnement italien        | 2 c. à soupe | 4 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 | 2            | 4            |
| 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 la **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. Parsemer de **parmesan**.

## Le repas est prêt!