

Ragoût de bœuf et de poivrons rouges rôtis avec spaghetti

Familiale

Épicée (au goût) 30 minutes



Bœuf haché



Mirepoix



Poivrons
rouges rôtis



Assaisonnement
italien



Base pour sauce
tomate



Tomates broyées



Spaghettis



Concentré de
bouillon de bœuf



Gousses d'ail



Parmesan, râpé
grossièrement



Flocons de piment

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.

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 6 (doubler la quantité pour 4 personnes) :

- Doux : ½ c. à thé
- Moyen : 1 c. à thé
- Épicé : 1 ½ c. à thé
- Très épicé : 2 c. à thé

Matériel requis

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

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	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Base pour 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
Gousses d'ail	3	6
Parmesan, râpée grossièrement	¼ tasse	¼ tasse
Flocons de piment 🌶️	1 c. à thé	2 c. à thé
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 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 joindre

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

📱 @HelloFreshCA



Faire cuire les spaghettis

Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **2 c. à thé de sel** (utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Ajouter les **spaghettis à l'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, hors du feu.



Préparer les poivrons rouges rôtis

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



Faire cuire le bœuf

Ajouter le **bœuf** dans la même poêle. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en défaisant le **bœuf** en petits morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**. Égoutter soigneusement l'excès de gras, en réserver **½ c. à soupe** (doubler la quantité pour 4 personnes) dans la poêle et jeter le reste. **Saler et poivrer** le **bœuf**. Ajouter la **base pour sauce tomate** et l'**assaisonnement italien**. Poursuivre la cuisson pendant 1 minute, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.



Terminer et servir

Verser la **sauce** dans la grande casserole contenant les **spaghettis**. **Saler et poivrer**, puis remuer pour enrober. Répartir le **ragoût de bœuf et de poivrons rouges rôtis** et les **spaghettis** dans les assiettes. Saupoudrer de **parmesan**. Parsemer de **flocons de piment**, au goût.

Le repas est prêt!