

# Ragoût de boulettes de bœuf « porc-épic » classique avec petits pois

Familiale

35 minutes



Bœuf haché



Riz étuvé



Petits pois



Poireau, émincé



Ail



Thym



Mirepoix



Farine tout usage



Concentré de  
bouillon de bœuf

BONJOUR MIREPOIX

*Un mélange d'oignons, de carottes et de céleris hachés!*

# D'ABORD

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

## Matériel requis

Cuillères à mesurer, grand bol, tasses à mesurer, grande casserole

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Riz étuvé	¾ tasse	1 ½ tasse
Petits pois	½ tasse	¾ tasse
Poireau, émincé	56 g	113 g
Ail	6 g	12 g
Thym	7 g	7 g
Mirepoix	113 g	227 g
Farine tout usage	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Concentré de bouillon de bœuf	2	4
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
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 et former les boulettes

Détacher **1 c. à soupe** de **thym** (doubler la quantité pour 4 personnes). Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Dans un grand bol, mélanger le **bœuf**, l'**ail**, la **moitié** du **thym** et la **moitié** du **riz**. Assaisonner de **¼ c. à thé** de **sel** et de **½ c. à thé** de **poivre** (doubler les quantités pour 4 personnes). Former à partir du **mélange 10 boulettes de taille égale** (20 boulettes pour 4 personnes).



## Faire cuire les boulettes

Ajouter le **concentré de bouillon** et **5 tasses** d'**eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). Porter à ébullition à feu élevé. Lorsque l'**eau** bouillira, à l'aide d'une cuillère, ajouter délicatement les **boulettes** au **ragoût**. Réduire à feu moyen. Faire cuire pendant 10 minutes, puis ajouter les pois.



## Faire cuire les légumes

Faire chauffer une grande casserole à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes) et faire fondre en tournant. Ajouter la **mirepoix** et les morceaux de **poireau**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les légumes ramollissent légèrement. **Saler** et **poivrer**.



## Terminer et servir

Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que les **boulettes** soient entièrement cuites, de 5 à 10 minutes. **\*\* Saler et poivrer.** Retirer du feu. Répartir le **ragoût** dans les assiettes.

## Le repas est prêt!



## Ajouter le riz

Saupoudrer les **légumes** de **farine**. Faire cuire pendant 1 minute, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** soient enrobés. Ajouter le **reste** du **riz** et le **reste** du **thym**. Continuer à faire cuire en remuant souvent, jusqu'à ce que les ingrédients dégagent leur arôme, pendant 30 secondes. **Saler** et **poivrer**.