

# Ragù simple au bœuf et au porc avec épinards et poivrons rôtis

Familiale

30 minutes



Mélange de bœuf et  
de porc hachés



Poivron



Tomates broyées à  
l'ail et aux oignons



Spaghettis



Bébés épinards



Parmesan, râpé  
grossièrement



Vinaigre balsamique



Concentré de  
bouillon de bœuf

BONJOUR SAUCE RAGÙ

*La sauce ragù est une sauce riche à base de viande couramment servie avec des pâtes!*

## D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Plaque à cuisson, passoire, cuillères à mesurer, tamis, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Mélange de bœuf et de porc hachés	250 g	500 g
Poivron	160 g	320 g
Tomates broyées à l'ail et aux oignons	370 ml	740 ml
Spaghettis	170 g	340 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Vinaigre balsamique	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Concentré de bouillon de bœuf	1	2
Sucre*	1 c. à thé	2 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* 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 rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002  
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



## 1 Préparer et rôtir les poivrons

- Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau chaude** et **2 c. à thé de sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Entre-temps, évider, puis couper le **poivron** en lanières de 0,5 cm (¼ po).
- Sur une plaque à cuisson, arroser les **poivrons** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.). **Saler et poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir les **poivrons** au **centre** du four de 14 à 16 min, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.



## 4 Préparer la sauce ragù

- Dans la poêle contenant la **viande**, ajouter les **tomates broyées**, le **concentré de bouillon**, le **vinaigre** et **1 c. à thé de sucre** (doubler la qté pour 4 pers.).
- Réduire à feu moyen. Laisser mijoter de 6 à 8 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.



## 2 Cuire le bœuf et le porc

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **mélange de bœuf et de porc**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant la **viande** en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée\*\*.
- Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter.
- **Saler et poivrer la viande.**



## 5 Assembler les spaghettis

- Dans la casserole contenant les **spaghettis**, ajouter les **poivrons rôtis**, les **épinards**, la **sauce ragù** et l'**eau de cuisson réservée**. Remuer de 1 à 2 min, jusqu'à ce que les **épinards** tombent.
- **Saler et poivrer**, au goût.



## 3 Cuire les spaghettis

- Entre-temps, ajouter les **spaghettis** à l'**eau bouillante**. Cuire de 10 à 12 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Réserver **¼ tasse d'eau de cuisson** (doubler la qté pour 4 pers.), puis égoutter les **spaghettis** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.



## 6 Terminer et servir

- Répartir les **spaghettis** dans les bols.
- Parsemer de **parmesan**.

## Le souper, c'est réglé!