

Riz aux saucisses et aux poivrons

avec salade à la vinaigrette balsamique

20 minutes



Saucisse italienne
douce, sans boyau



Assaisonnement
italien



Poivron



Mirepoix



Poudre d'ail



Riz basmati



Concentré de
bouillon de poulet



Mélange roquette
et épinards



Petites tomates



Vinaigre balsamique



Parmesan, râpé
grossièrement



Base de sauce
tomate

BONJOUR MIREPOIX

Une base aux saveurs classiques qui est composée de carottes, de céleris et d'oignons!

D'abord

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

Matériel requis

Cuillères à mesurer, casserole moyenne, grand bol, tasses à mesurer, fouet, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Saucisse italienne douce, sans boyau	250 g	500 g
Assaisonnement italien	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Poivron	160 g	320 g
Mirepoix	113 g	227 g
Poudre d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Riz basmati	¾ tasse	1 ½ tasse
Concentré de bouillon de poulet	2	4
Mélange roquette et épinards	56 g	113 g
Petites tomates	113 g	227 g
Vinaigre balsamique	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Parmesan, râpé grossièrement	½ tasse	1 tasse
Base de sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sucre*	¼ c. à thé	½ 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 joindre

Appelez ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA

1



Étuver le riz

- Dans une casserole moyenne, ajouter le **riz**, la **moitié** du **concentré de bouillon**, **1 ¼ tasse d'eau chaude** et **¼ c. à thé de sel** (doubler les qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Réduire à feu doux. Poursuivre la cuisson à couvert pendant 10 min, jusqu'à ce que le **riz** soit presque tendre.
- Retirer la casserole du feu. Réserver, à couvert.

4



Préparer

- Entre-temps, couper les **tomates** en deux.
- Dans un grand bol, ajouter le **vinaigre**, **¼ c. à thé de sucre** et **1 ½ c. à soupe d'huile** (doubler les qtés pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, au goût. Bien mélanger au fouet.

2



Cuire la saucisse et les poivrons

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Entre-temps, évider le **poivron**, puis le couper en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Ajouter à la poêle chaude **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis la **mirepoix** et la **saucisse**. Poêler de 4 à 5 min, en défaisant la **saucisse** en morceaux, jusqu'à ce qu'elle soit entièrement cuite**. **Saler** et **poivrer**.
- Ajouter les **poivrons**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent légèrement. **Saler** et **poivrer**.

5



Faire la salade

- Lorsque le **riz** sera cuit, ajouter les **tomates** et le **mélange roquette et épinards** au bol contenant la **vinaigrette**. Bien mélanger.

3



Cuire la sauce et le riz

- Dans la poêle contenant la **saucisse** et les **poivrons**, ajouter la **base de sauce tomate**, la **poudre d'ail**, le **reste** du **concentré de bouillon** et la **moitié** de l'**assaisonnement italien** (toute la qté pour 4 pers.). Cuire pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **mélange** soit bien enrobé.
- Ajouter le **riz** et **¼ tasse d'eau chaude** (doubler la qté pour 4 pers.), puis bien mélanger.
- Parsemer de la **moitié** du **parmesan**. Couvrir et réduire à feu moyen-doux.
- Cuire de 4 à 6 min, jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que l'**eau** ait été absorbée.
- Retirer la poêle du feu. Laisser reposer à couvert de 2 à 3 min.

6



Terminer et servir

- Bien mélanger le **riz** et le **parmesan fondu**.
- Répartir le **riz aux saucisses et aux poivrons** dans les assiettes.
- Parsemer du **reste** du **parmesan**.
- Servir la **salade** en accompagnement.

Le souper, c'est réglé!