

Ragù de bœuf avec tapenade d'olives

Épicée (au goût)

Rapido

25 minutes



Bœuf haché



Pennes



Oignon, haché



Tomate Roma



Assaisonnement
italien



Tomates broyées à
l'ail et aux oignons



Concentré de
bouillon de bœuf



Olives mélangées



Parmesan, râpé



Flocons de piment

BONJOUR PENNES

Ces pâtes doivent leur nom à leur ressemblance avec la pointe des stylos à plume!

D'abord

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

Matériel requis

Cuillères à mesurer, tamis, petit bol, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Pennes	170 g	340 g
Oignon, haché	56 g	113 g
Tomate Roma	160 g	320 g
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Tomates broyées à l'ail et aux oignons	370 ml	740 ml
Concentré de bouillon de bœuf	1	2
Olives mélangées	30 g	60 g
Parmesan, râpé	¼ tasse	½ tasse
Flocons de piment 🌶️	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

- Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **2 c. à thé de sel** (utiliser les mêmes qtés pour 4 pers.).
- Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.



4 Faire la tapenade d'olives

- Entre-temps, couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Hacher finement les **olives**.
- Dans un petit bol, ajouter les **tomates**, les **olives** et **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.). (**CONSEIL** : Nous adorons utiliser l'huile d'olive extra vierge pour cette tapenade!)
- **Saler et poivrer**, puis bien mélanger.



2 Cuire le bœuf

- Entre-temps, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **oignons**. Cuire de 2 à 3 min ou jusqu'à ce que les **oignons** ramollissent, en remuant à l'occasion.
- Ajouter le **bœuf**. Cuire le **bœuf** de 4 à 5 min, en le défaisant en morceaux, ou jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter.
- Saupoudrer de l'**assaisonnement italien**, puis **saler et poivrer**.



5 Assembler le ragù

- Lorsque les **pennes** sont tendres, réserver **¼ tasse d'eau de cuisson** (doubler la qté pour 4 pers.).
- Égoutter les **pennes**, puis les remettre dans la même casserole, hors du feu.
- Ajouter la **sauce** et l'**eau de cuisson réservée**.
- **Saler et poivrer**, au goût, puis bien mélanger.



3 Cuire la sauce et les pennes

- Ajouter le **concentré de bouillon** et les **tomates broyées** à la poêle contenant le **bœuf**.
- Réduire à feu moyen. Faire mijoter de 8 à 12 min ou jusqu'à ce que la **sauce** commence à épaissir, en remuant à l'occasion. **Saler et poivrer**, au goût.
- Entre-temps, ajouter les **pennes** à l'**eau bouillante**. Cuire de 11 à 12 min ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres, en remuant à l'occasion.



6 Terminer et servir

- Répartir le **ragù de bœuf** dans les bols, puis couronner de la **tapenade d'olives**.
- Parsemer de **parmesan**.
- Parsemer de **flocons de piment**, si désiré.

Le souper, c'est réglé!