

Pâtes au bœuf à la poêle

avec salade à l'italienne

Familiale

35 minutes



Bœuf haché



Rigatonis



Tomates broyées



Ricotta



Mozzarella, râpée



Assaisonnement
italien



Bébés épinards



Purée d'ail



Oignon rouge,
haché



Vinaigre balsamique



Basilic



Mini concombre



Carotte, en julienne

BONJOUR BASILIC

Une herbe délicate aux arômes légèrement sucrés!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (température élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Grande poêle allant au four, passoire, cuillères à mesurer, grand bol, tasses à mesurer, fouet, grande casserole

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Rigatonis	170 g	340 g
Tomates broyées	370 ml	740 ml
Ricotta	100 g	200 g
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Bébés épinards	56 g	113 g
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Basilic	7 g	7 g
Mini concombre	66 g	132 g
Oignon rouge, haché	56 g	113 g
Vinaigre balsamique	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Carotte, en julienne	56 g	114 g
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sucre*	½ c. à thé	1 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, 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

Dans une grande casserole, ajouter **10 ½ tasses d'eau chaude** et **2 c. à thé de sel** (utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. En attendant que l'eau bouille, couper le **concombre** en rondelles de 0,5 cm (¼ po). Dans un grand bol, fouetter la **moitié du vinaigre**, **1 c. à thé d'assaisonnement italien**, **2 c. à soupe d'huile** et **¼ c. à thé de sucre** (doubler les quantités pour 4 personnes). Réserver.



Terminer la sauce

Ajouter le **reste** de l'**assaisonnement italien**, le **reste** du **vinaigre**, la **purée d'ail**, les **tomates broyées**, **¼ c. à thé de sucre** et **2 c. à soupe de beurre** (doubler les quantités pour 4 personnes) à la poêle contenant le **bœuf**. **Saler et poivrer**. Porter à ébullition, puis réduire à feu moyen. Laisser mijoter de 4 à 5 minutes en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe.



Commencer la sauce

Faire chauffer une grande poêle allant au four à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **bœuf**, les **oignons** et la **moitié des carottes**. Faire cuire le **bœuf** de 4 à 5 minutes, en le défaisant en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**. Égoutter soigneusement l'excès de gras et le jeter.



Assembler les pâtes

Retirer la poêle du feu et ajouter les **pâtes** et l'**eau de cuisson réservée**. **Saler et poivrer**. Bien mélanger. Répartir le **mélange de pâtes** en une couche uniforme. Couronner de **ricotta**, puis parsemer de **mozzarella**. (**REMARQUE** : En l'absence d'une poêle allant au four, transférer le mélange dans un plat de cuisson de 22 x 33 cm [9 x 13 po] avant d'assembler et de faire gratiner.) Faire gratiner au **centre** du four de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et devienne doré.



Faire cuire les pâtes

Pendant que le **bœuf** cuit, ajouter les **rigatonis** à la casserole d'**eau bouillante**. Faire cuire de 10 à 12 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres. Réserver **¼ tasse d'eau de cuisson** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis égoutter.



Terminer et servir

Ajouter les **bébés épinards**, les **concombres** et le **reste** des **carottes** au grand bol contenant la **vinaigrette**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger. Répartir les **pâtes à la poêle** et la **salade** dans les assiettes. Déchirer le **basilic** et le parsemer sur les **pâtes**.

Le repas est prêt!