

# Bols de bœuf à la sud-ouest avec aïoli à la lime

Familiale

30 Minutes



Bœuf haché



Mélange d'épices  
sud-ouest



Oignon rouge



Poivron



Mayonnaise



Coriandre



Ail



Pomme de terre rouge



Lime



Cheddar, râpé

— BONJOUR MÉLANGE D'ÉPICES SUD-OUEST —

*Les épices sud-ouest ajoutent le parfait punch sucré, fumé et épicé!*

## D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, zesteur, grand bol, papier parchemin, petit bol, grande poêle antiadhésive

## Ingédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Mélange d'épices sud-ouest	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Oignon rouge	113 g	226 g
Poivron	160 g	320 g
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Coriandre	7 g	14 g
Ail	6 g	12 g
Pommes de terre rouges	360 g	720 g
Cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Lime	1	2
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 rejoindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh  
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002  
bonjour@hellofresh.ca  
HelloFresh.ca



## Faire rôtir les pommes de terre

Couper les **potatoes** en quartiers. Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis saupoudrer de la **moitié** du **mélange d'épices sud-ouest**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Faire rôtir au **centre** du four de 25 à 28 minutes, jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées.



## Faire cuire le bœuf

Faire chauffer la même poêle à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **bœuf**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en défilant le **bœuf** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée\*\*. Égoutter soigneusement et jeter l'excès de gras. Ajouter le **reste** du **mélange d'épices sud-ouest** et poursuivre la cuisson pendant 1 minute, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme. **Saler** et **poivrer**.



## Préparer

Pendant que les **potatoes** rôtissent, peler l'**oignon**, puis le couper en tranches minces. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Évider, puis couper le **poivron** en lanières de 0,5 cm (¼ po). Hacher grossièrement la **coriandre**. Zester, puis presser la **moitié** de la **lime**. Couper le **reste** de la **lime** en quartiers.



## Préparer l'ailoli à la lime

Pendant que le **bœuf** cuit, mélanger dans un petit bol la **mayonnaise**, la **coriandre**, **1 c. à thé** de **zeste de lime**, **½ c. à soupe** de **jus de lime** et **¼ c. à thé** d'**ail** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**.



## Faire cuire les poivrons

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **poivrons**, les **oignons** et la **moitié** de l'**ail**. Faire cuire de 5 à 6 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **poivrons** soient légèrement croquants. Transférer les **poivrons** dans un grand bol. Couvrir pour garder chaud.



## Terminer et servir

Répartir les **potatoes** dans les bols. Garnir de **poivrons**, puis de **bœuf** et de **cheddar**. Couronner d'un soupçon d'**ailoli à la lime**. Presser un **quartier de lime**, au goût.

## Le repas est prêt!