

Spaghettis au chili façon Cincinnati

avec cheddar et oignons verts

Rapide

30 minutes



Boeuf haché



Spaghettis



Ail



Sauce tomate



Haricots rouges



Oignons verts



Tomates broyées



Cheddar, râpé



Assaisonnement
au chili



Oignon, haché



Mélange paprika-ail



Sauce Worcestershire

BONJOUR CHILI FAÇON CINCINNATI

Chili et pâtes : le meilleur de deux mondes enfin réunis!

D'ABORD

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

Matériel requis

Passoire, râpe à zester/zesteur, cuillères à mesurer, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Spaghettis	170 g	340 g
Ail	6 g	12 g
Sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Haricots rouges	370 ml	740 ml
Oignons verts	2	4
Tomates broyées	370 ml	740 ml
Cheddar, râpé	1 tasse	2 tasses
Assaisonnement au chili	1 c. à thé	2 c. à thé
Oignon, haché	56 g	113 g
Mélange paprika-ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sauce Worcestershire	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °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 tasses d'eau** 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, émincer les **oignons verts**. Égoutter, puis rincer les **haricots rouges**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.



Terminer la sauce

Dans la poêle contenant le **bœuf**, ajouter les **haricots rouges**, la **sauce tomate** et les **tomates broyées**. Porter à ébullition, puis réduire à feu moyen-doux. Laisser mijoter en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement, de 7 à 8 minutes.



Faire cuire le bœuf

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **oignons**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent. Monter le feu à moyen-élevé. Ajouter le **bœuf**, l'**assaisonnement au chili**, le **mélange paprika-ail**, la **sauce Worcestershire** et l'**ail**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en défaisant le **bœuf** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**. **Saler et poivrer**.



Terminer et servir

Répartir les **spaghettis au beurre** dans les assiettes et garnir de **sauce à la viande épicée**. Parsemer de **cheddar** et d'**oignons verts**.

Le repas est prêt!



Faire cuire les spaghettis

Pendant que le **bœuf** cuit, ajouter les **spaghettis** à la casserole d'**eau bouillante**. Faire cuire en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient tendres, de 10 à 12 minutes. Égoutter, puis remettre les **spaghettis** dans la même casserole. Ajouter **2 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis bien mélanger. Réserver, hors du feu.