



# Keema aloo épicé

avec piment vert et riz basmati

PRONTO ÉPICÉE 30 minutes



Bœuf haché



Piment serrano



Gingembre



Ail



Coriandre



Pomme de terre Russet



Tadka Masala



Pois



Tomates en dés



Sauce soja



Yogourt grec



Oignon, haché



Riz basmati

**BONJOUR KEEMA ALOO!**

Un cari traditionnel indien à base de viande hachée et de pommes de terre

# Bon départ

Avant de commencer, laver et sécher tous les aliments.

## Sortez

Râpe, tasses à mesurer, presse-ail, casserole moyenne, épluche-légumes, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 pers	4 pers
Bœuf haché	250 g	500 g
Piment serrano 🌶️	1	2
Gingembre	30 g	60 g
Ail	6 g	12 g
Coriandre	7 g	14 g
Pomme de terre Russet	230 g	460 g
Tadka Masala	1 c. à table	2 c. à table
Pois	113 g	227 g
Tomates en dés	1 boîte	1 boîte
Sauce soja	1 c. à table	2 c. à table
Yogourt grec	100 g	200 g
Oignon, haché	56 g	113 g
Riz basmati	½ tasse	1 tasse
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Pas inclus dans la boîte

\*\* Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F.

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque trousse repas!

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

## Nous rejoindre

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



## 1. PRÉPARATION

Dans une casserole moyenne, porter **1 ⅓ tasse** d'eau (doubler pour 4 pers) à ébullition. Peler les **pommes de terre**, puis les couper en morceaux de 0,5 cm (1/4 po). Peler, puis râper le **gingembre**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. En portant des gants de cuisine, émincer les **piments serrano**. Ajouter le **riz** à l'**eau bouillante**, puis baisser à feu doux. Couvrir et cuire jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que l'**eau** soit absorbée, de 12 à 14 min.



## 4. FINIR LE CARI ET LE RIZ

Pendant que le **keema aloo** cuit, hacher grossièrement la **coriandre**. Lorsque les **pommes de terre** sont cuites, ajouter les **pois**. Bien mélanger. Séparer les grains de **riz** à la fourchette, puis y incorporer **la moitié** de la **coriandre** et **saler**.



## 2. CUIRE LE BŒUF

Pendant que le **riz** cuit, mettre **½ c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers) dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, puis ajouter le **bœuf** et les **pommes de terre**. Cuire le **bœuf** en le défaisant en morceaux jusqu'à ce qu'il brunisse, de 4 à 5 min.\*\*



## 5. FINIR ET SERVIR

Répartir le **riz** dans les bols et garnir de **keema aloo**. Saupoudrer **du reste** de **coriandre** et couronner d'une touche de **yogourt**.



## 3. CUIRE LE CARI

Dans la même poêle, ajouter les **oignons**, l'**ail**, le **gingembre**, la **sauce soja** et le **tadka masala**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent, de 2 à 3 min. Retirer la poêle du feu. Ajouter les **tomates en dés**, les **piments serrano** et **¼ tasse** d'**eau** (doubler pour 4 pers). Couvrir et baisser à feu moyen. Mijoter en remuant à l'occasion jusqu'à ce que les **pommes de terre** soient entièrement cuites et que le **cari** épaississe, de 6 à 7 min.

# Le souper, c'est réglé!