



Poêlée de dinde façon tex-mex

avec mayo au chipotle

25 minutes



Chorizo,
sans boyau
250 g | 500 g

Protéine personnalisable + Ajouter Changer ou x2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page [hellofresh.ca](https://www.hellofresh.ca)



Dinde hachée
250 g | 500 g



Oignon jaune,
haché
56 g | 113 g



Mélange d'épices
à enchilada
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Pâte tex-mex
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Pomme de terre
Russet
2 | 4



Piment fort
1 | 2



Maïs en grains
113 g | 227 g



Feta, émietté
¼ tasse | ½ tasse



Mayonnaise
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Sauce au chipotle
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Petites tomates
113 g | 227 g

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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Rôtir les pommes de terre

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Couper les **potatoes** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile** et assaisonner de la **moitié du mélange d'épices à enchilada**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir dans le **haut** du four de 18 à 20 min, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées et tendres.

2



Cuire les oignons et la dinde

- [Changer](#) | **Chorizo, sans boyau**
- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
 - Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis les **oignons** et la **dinde**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant la **dinde** en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée**. **Saler** et **poivrer**.
 - Ajouter la **pâte tex-mex**, **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) d'**eau** et le **reste du mélange d'épices à enchilada**. Poursuivre la cuisson de 30 s à 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.

3



Rôtir les légumes

- Entre-temps, sécher le **maïs** avec un essuie-tout.
- Couper le **piment fort** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Sur une autre plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **tomates**, le **maïs** et les **piments forts** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Rôtir au **centre** du four de 8 à 10 min, jusqu'à ce que **quelques tomates** commencent à éclater.

4



Préparer la mayo au chipotle

- Entre-temps, ajouter dans un petit bol la **mayonnaise**, la **sauce au chipotle** et **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**eau**. **Saler**, puis bien mélanger.

5



Terminer et servir

- Dans la poêle contenant les **oignons** et la **dinde**, ajouter les **légumes rôtis**, puis bien mélanger.
- Répartir la **poêlée de dinde** dans les assiettes.
- Arroser d'**un filet de mayo au chipotle**.
- Parsemer de **feta**.

6



Des cocos avec ça? (facultatif)

- Pendant que les **potatoes** rôtissent à l'étape 2, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre**, puis tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.
- Craquer et ajouter **2 œufs** (4 œufs). **Saler** et **poivrer**. Poêler de 2 à 3 min, jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée**. (**REMARQUE** : Il est aussi possible de poêler les œufs en utilisant 1 c. à soupe d'huile plutôt que du beurre.)
- Transférer les **œufs** dans une assiette, puis couvrir pour garder chaud.
- Garnir la **poêlée** des **œufs**.

Unités de mesure à chaque étape | **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'huile | 2 personnes | 4 personnes | Ingrédient

2 | Cuire les oignons et le chorizo

[Changer](#) | **Chorizo, sans boyau**

Si vous avez choisi le **chorizo**, le faire cuire en suivant les mêmes instructions que celles pour le **dinde****.

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.