



Chimichangas au bœuf et maïs

avec queso et salade hachée

FAMILIALE 35 minutes



En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus.

Merci de votre compréhension.
Bon appétit!



Bœuf haché



Assaisonnement mexicain



Tortillas de blé (30 cm)



Maïs, en grains



Ail



Mélange printanier



Fromage cheddar, râpé



Tomate Roma



Oignons verts



Sauce tomate



Lime

BONJOUR CHIMICHANGA!

Nous rendons ce classique tex-mex un peu meilleur pour la santé en le cuisant au four plutôt que dans l'huile.

COMMENCER ICI ▼

- Avant de commencer, préchauffer le four à 450 °F.
- Laver et sécher tous les aliments.

Sortir

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, grand bol, papier parchemin, tasses à mesurer, fouet, grande poêle antiadhésive, presse-ail

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Bœuf haché	250 g	500 g
Assaisonnement mexicain	1 c. à table	2 c. à table
Tortillas de blé (30 cm)	2	4
Maïs, en grains	56 g	113 g
Ail	6 g	12 g
Mélange printanier	56 g	113 g
Fromage cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Tomate Roma	80 g	160 g
Oignons verts	2	2
Sauce tomate	2 c. à table	4 c. à table
Lime	1	1
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
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 sac-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 joindre

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



1. PRÉPARATION

Émincer les **oignons verts**. Couper la **tomate** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Presser la **lime**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.



4. CUIRE LES CHIMICHANGAS

Saupoudrer ¼ **tasse** de **fromage** sur **chaque chimichanga**. Cuire au **centre** du four jusqu'à ce que le **fromage** soit complètement fondu, de 4 à 5 min.



2. PRÉPARER LA GARNITURE

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter ½ **c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis le **bœuf**. Cuire en défaisant le **bœuf** en morceaux jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée, de 3 à 4 min. **** Saler** et **poivrer**. Ajouter l'**assaisonnement mexicain**, la **sauce tomate** et l'**ail**, puis cuire, 1 min. Ajouter la **moitié** des **tomates**, le **maïs** et **2 c. à table** d'**eau** (doubler pour 4 pers). Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce que le **mélange** soit légèrement épaissi, de 2 à 3 min. Retirer la poêle du feu.



5. PRÉPARER LA SALADE

Pendant que les **chimichangas** cuisent, fouetter **1 c. à table** de **jus de lime**, **2 c. à table** d'**huile** et **½ c. à thé** de **sucre** (doubler toutes les quantités pour 4 pers) dans un grand bol. Ajouter le **mélange printanier**, le **reste** de **tomates** et la **moitié** des **oignons verts**. Bien mélanger. **Saler** et **poivrer**.



3. ASSEMBLAGE

Recouvrir une plaque à cuisson de papier parchemin. Disposer les **tortillas** sur une surface propre. Répartir la **garniture de bœuf** au centre des **tortillas**. **Une tortilla** à la fois, replier légèrement les côtés, puis rouler pour fermer. Placer, joint vers le bas, sur la plaque à cuisson préparée. Répéter avec le **reste** des **tortillas**.



6. FINIR ET SERVIR

Répartir les **chimichangas** au **bœuf** dans les assiettes. Saupoudrer du **reste** d'**oignons verts**. Servir la **salade** en accompagnement.

Le souper, c'est réglé!