

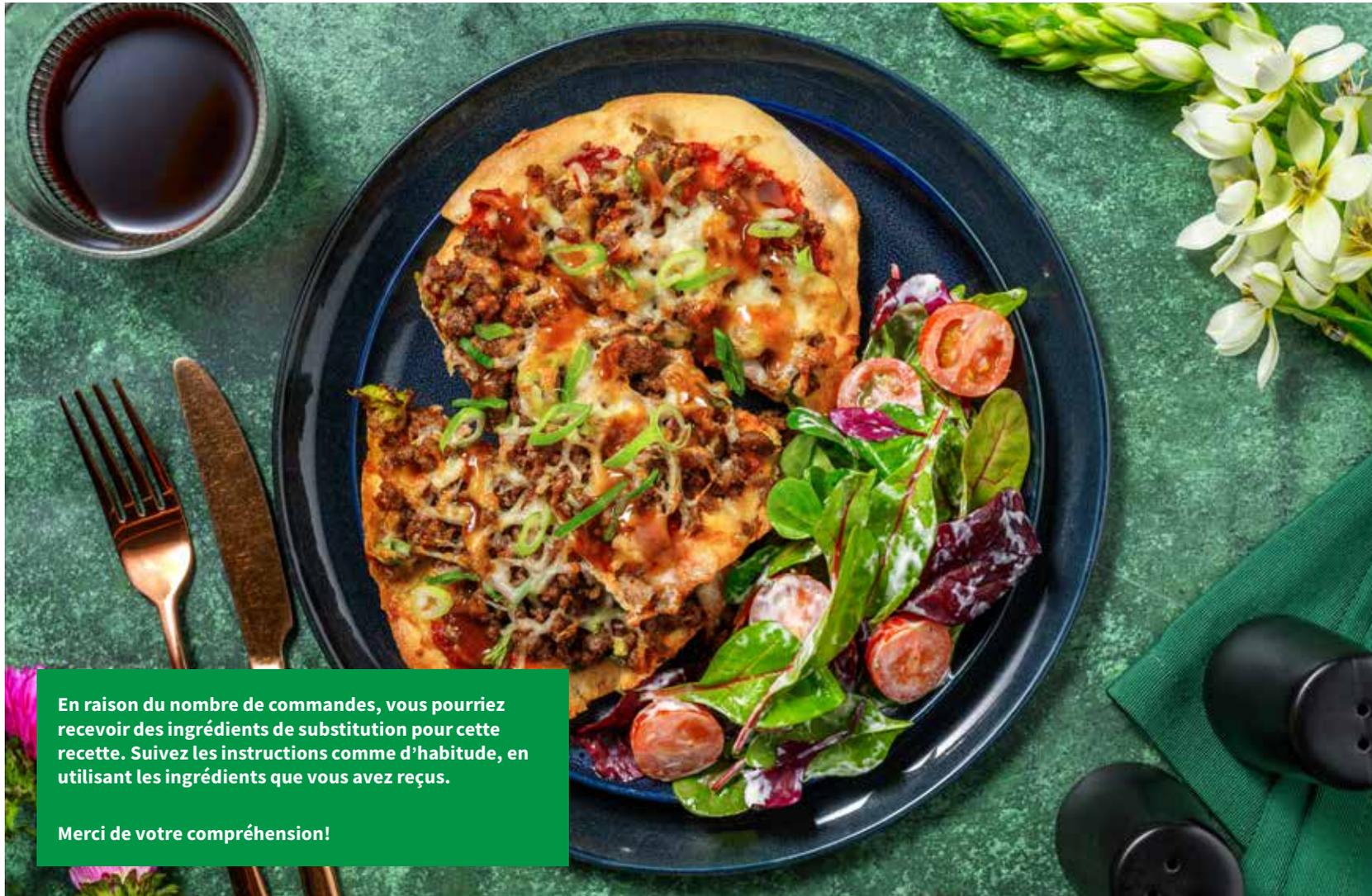


Pains plats au bœuf façon tacos

avec salade et sauce ranch à la lime

Spécial 5 étoiles

25 minutes



En raison du nombre de commandes, vous pourriez recevoir des ingrédients de substitution pour cette recette. Suivez les instructions comme d'habitude, en utilisant les ingrédients que vous avez reçus.

Merci de votre compréhension!



Bœuf haché
250 g | 500 g



Pain plat
2 | 4



Monterey Jack,
râpé
1 tasse | 2 tasses



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



Petites tomates
113 g | 227 g



Mélange
printanier
56 g | 113 g



Oignon vert
2 | 4



Vinaigrette ranch
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Lime
1 | 1



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



Base de sauce
tomate
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



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

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

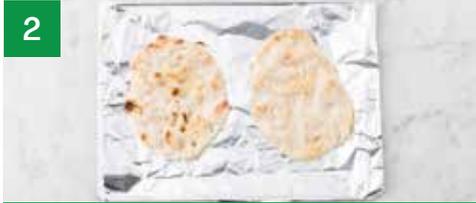


Préparer et cuire la garniture

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Émincer les **oignons verts**.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter le **bœuf** à la poêle sèche. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **bœuf** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**. **Saler et poivrer**.
- Si désiré, égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter.
- Ajouter le **mélange d'épices à enchilada**, la **moitié** des **oignons verts** et **2 c. à thé** (4 c. à thé) d'**eau**. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.
- Retirer la poêle du feu.

2



Griller les pains plats

- Entre-temps, disposer les **pains plats** sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson recouvertes de papier d'aluminium pour 4 pers.)
- Griller au **centre** du four de 2 à 3 min, jusqu'à ce que les **pains plats** ramollissent. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., une plaque à cuisson à la fois.) (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Entre-temps, mélanger dans un petit bol la **base de sauce tomate** et la **pâte tex-mex**. Réserver.

3



Assembler et gratiner les pains plats

- Retourner les **pains plats** avec précaution, puis les recouvrir uniformément du **mélange tomate-pâte tex-mex**.
- Garnir du **mélange de bœuf**, puis parsemer de **fromage**.
- Griller au **centre** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., griller une plaque à cuisson à la fois.) (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

4



Préparer

- Entre-temps, couper les **tomates** en deux.
- Zester, puis presser la **moitié** de la **lime** (la lime entière pour 4 pers.).
- Couper le **reste** de la **lime** en quartiers.

5



Préparer la vinaigrette et assembler la salade

- Entre-temps, ajouter dans un grand bol la **vinaigrette ranch**, le **zeste de lime** et **2 c. à thé** (4 c. à thé) de **jus de lime**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger.
- Ajouter au grand bol le **mélange printanier** et les **tomates**, puis bien mélanger.
- Réserver.

6



Terminer et servir

- Dans un autre petit bol, combiner la **sauce au chipotle** et **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**eau**. Arroser les **pains plats** d'**un filet** de **cette sauce**.
- Parsemer du **reste** des **oignons verts**.
- Couper les **pains plats au bœuf façon tacos** en morceaux, puis les répartir dans les assiettes.
- Servir la **salade** en accompagnement.

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).



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