

# Taquitos au bœuf

avec guacamole acidulé

30 minutes



Bœuf haché



Tortillas de farine



Épices à enchilada



Guacamole



Lime



Tomate Roma



Base de sauce  
tomate



Coriandre



Échalote



Monterey Jack, râpé

BONJOUR ÉPICES À ENCHILADA

*Un mélange savoureux qui combine des épices réconfortantes à de l'ail et de l'oignon aromatiques!*

## D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, papier parchemin, petit bol, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive, zesteur, cuillère à rainures, pinceau en silicone

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Tortillas de farine	6	12
Épices à enchilada	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Guacamole	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Lime	1	2
Tomate Roma	160 g	320 g
Base de sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Coriandre	7 g	14 g
Échalote	50 g	100 g
Monterey Jack, râpé	½ tasse	1 tasse
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

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

## 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 soja, des sulfites, des noix et du blé.*

## Nous rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002  
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



## Préparer

- Hacher grossièrement la **coriandre**.
- Peler, puis émincer l'**échalote**.
- Couper la **tomate** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Zester, puis presser la **moitié** de la **lime**. Couper le **reste** de la **lime** en quartiers.
- Dans un petit bol, mélanger les **tomates**, la **coriandre**, les **échalotes**, le **zeste de lime**, **1 c. à thé** de **jus de lime** et **½ c. à thé** de **sucre** (doubler les qtés pour 4 pers.). Réserver.



## Assembler les taquitos

- Disposer les **tortillas** sur une surface propre.
- À l'aide d'une cuillère à rainures, répartir le **mélange de bœuf** au **centre** de **chaque tortilla**. Parsemer de **fromage**.
- Rouler les **tortillas** fermement pour envelopper la **garniture**, puis disposer les **taquitos**, joint vers le bas, sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin.
- Badigeonner le dessus de **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.).
- Cuire au **centre** du four de 6 à 8 min, jusqu'à ce que les **taquitos** soient dorés.



## Commencer la garniture

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **bœuf**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **bœuf** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée\*\*.
- Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter.



## Terminer et servir

- Répartir les **taquitos** dans les assiettes.
- Couronner d'**un soupçon** de **guacamole** et de **salsa de tomates**.
- Arroser du jus d'un **quartier de lime**, si désiré.

## Le souper, c'est réglé!



## Terminer la garniture

- Ajouter le **mélange d'épices à enchilada** et cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **épices** dégagent leur arôme.
- **Saler** et **poivrer**.
- Dans la grande poêle, ajouter la **base de sauce tomate** et **¼ tasse** d'**eau** (doubler la qté pour 4 pers.). Bien mélanger.