

# Chimichangas au boeuf et maïs

avec queso et salade hachée

Familiale

35 minutes



En raison du volume de commandes, il se peut que des ingrédients soient remplacés par des produits équivalents. Suivez la recette comme d'habitude, avec les ingrédients que vous avez reçus.

Merci de votre compréhension.  
À vos casseroles!



Boeuf haché



Assaisonnement mexicain



Tortillas de blé (30 cm [12 po])



Maïs en grains



Ail



Mélange printanier



Cheddar, râpé



Tomates Roma



Oignons verts



Sauce tomate



Lime

## BONJOUR CHIMICHANGAS

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

## 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, grand bol, papier parchemin, tasses à mesurer, fouet, grande poêle antiadhésive, presse-ail

### Ingédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Assaisonnement mexicain	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Tortillas de blé (30 cm [12 po])	2	4
Maïs en grains	56 g	113 g
Ail	6 g	12 g
Mélange printanier	56 g	113 g
Cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Tomates Roma	80 g	160 g
Oignons verts	2	2
Sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Lime	1	1
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F).

### Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

*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 joindre

Partagez vos photos en mentionnant

#LaVieHelloFresh

Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca



### Préparer

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



### Préparer la garniture

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **bœuf**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en défaisant le **bœuf** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée. **\*\* Saler et poivrer**. Ajouter l'**assaisonnement mexicain**, la **sauce tomate** et l'**ail**. Faire cuire pendant 1 minute, jusqu'à ce que les **ingrédients** dégagent leur arôme. Ajouter la **moitié** des **tomates**, le **maïs** et **2 c. à soupe d'eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la sauce épaississe légèrement. Retirer du feu.



### Assembler et faire cuire

Tapisser une plaque à cuisson de papier parchemin. Disposer les **tortillas** sur une surface propre. Répartir la **garniture de bœuf** au centre de **chaque tortilla**. En travaillant avec **une tortilla** à la fois, replier les côtés vers l'intérieur, puis rouler vers le haut pour la refermer. Déposer, côté joint vers le bas, sur la plaque à cuisson préparée. Répéter avec le **reste** des **tortillas**.



### Faire cuire les chimichangas

Saupoudrer **¼ tasse** de **fromage** sur **chaque chimichanga**. Faire griller au **centre** du four de 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.



### Préparer la salade

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



### Terminer et servir

Répartir les **chimichangas de bœuf** dans les assiettes. Parsemer du **reste** des **oignons verts**. Servir la **salade** en accompagnement.

## Le repas est prêt!