



TACOS AU CHORIZO

avec salade à l'avocat, échalotes marinées et feta

ÉPICÉE

PRONTO



BONJOUR CHORIZO

Une saucisse espagnole parfumée à l'ail et au paprika!

TEMPS: 30 MIN



Chorizo,
sans la peau



Tortillas de blé,
15 cm



Fromage feta,
émietté



Échalote



Vinaigre de
vin rouge



Avocat



Radis



Coriandre



Lime



Piment poblano



Crème sure

SORTEZ

- Petite casserole
- Tasses à mesurer
- Bol moyen
- Cuillères à mesurer
- Petits bols (2)
- Sucre (1 ½ c. à thé | 3 c. à thé)
- Zesteur
- Grande poêle antiadhésive
- Fouet
- Sel et poivre
- Huile d'olive ou de canola

INGRÉDIENTS

2 pers | 4 pers

- Chorizo, sans la peau 250 g | 500 g
- Tortillas de blé 1,4,9 6 | 12
- Fromage feta, émietté 2 ¼ tasse | ½ tasse
- Échalote 50 g | 100 g
- Vinaigre de vin rouge 9 2 c. à table | 4 c. à table
- Avocat 1 | 2
- Radis 3 | 6
- Coriandre 7 g | 14 g
- Lime 1 | 2
- Piment poblano 160 g | 320 g
- Crème sure 2 6 c. à table | 12 c. à table

ALLERGENS | ALLERGÈNES

Some ingredients are produced in a facility that also processes milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soya, les sulfites, les noix et le blé.

- 0 Fish/Poisson
- 1 Wheat/Blé
- 2 Milk/Lait
- 3 Egg/Oeuf
- 4 Soy/Soja
- 5 Tree Nut/Noix
- 6 Mustard/Moutarde
- 7 Peanut/Cacahuète
- 8 Sesame/Sésame
- 9 Sulphites/Sulfites
- 10 Crustacean/Crustacé
- 11 Shellfish/Fruit de Mer

*Wash and dry all produce.

**Cook to a min. internal temp. of 71 °C/160 °F.



BON DÉPART



À l'étape 5, il est possible de réchauffer les tortillas en les enveloppant dans des essuie-tout et en les mettant au micro-ondes jusqu'à ce qu'elles soient souples, environ 1 min.



1 PRÉPARATION

Laver et sécher tous les aliments.*

Peler, puis émincer les **échalotes**. Couper le **radis** en bâtonnets. Zester et presser la **moitié** de la **lime**, puis couper le **reste** de **lime** en quartiers. Hacher grossièrement la **coriandre**. Couper les **poblanos** en deux sur la longueur, les évider, puis les couper en lanières. (**NOTE:** il est recommandé de porter des gants de cuisine à cette étape!)



4 CUIRE LE CHORIZO

Dans une grande poêle anti-adhésive à feu moyen-élevé, ajouter ½ c. à table d'**huile** (doubler pour 4 pers) puis le **chorizo**. Cuire le **chorizo** en le défaisant en morceaux jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée, de 5 à 6 min. (**ASTUCE:** cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F.**)



2 MARINER LES ÉCHALOTES

Dans une petite casserole à feu moyen, ajouter les **échalotes**, le **vinaigre**, ¼ tasse d'**eau**, 1 c. à thé de **sucre** et ½ c. à thé de **sel** (tout doubler pour 4 pers). Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce que les **échalotes** soient légèrement croquantes, de 3 à 4 min. Transférer les **échalotes marinées** et leur **liquide** dans un petit bol et réserver au réfrigérateur.



5 PRÉPARER LA CRÈME

Entre-temps, dans un autre petit bol, mélanger la **crème sure** et le **reste** du **zeste de lime**. **Saler** et **poivrer**.



3 PRÉPARER LA SALADE

Entre-temps, peler et dénoyauter l'**avocat**, puis le couper en bouchées moyennes. Dans un bol moyen, fouetter le **jus de lime**, la **moitié** du **zeste de lime**, ½ c. à thé de **sucre** et 1 c. à table d'**huile** (tout doubler pour 4 pers). **Saler** et **poivrer**. Incorporer l'**avocat**, le **radis**, le **poblano** et la **moitié** de la **coriandre**.



6 FINIR ET SERVIR

Garnir les **tortillas** de **chorizo**, d'**échalotes marinées** et de **salade** à l'**avocat**. Saupoudrer de **feta** et couronner d'une touche de **crème à la lime**. Saupoudrer du **reste** de **coriandre** et arroser du jus d'un **quartier de lime**, au goût.

SUCCULENT!

Le chorizo ajoute une touche ibérique à votre soirée tacos!