

Tacos au chorizo

avec feta et jalapenos marinés

Rapido

Épicée

25 minutes



Chorizo, sans boyau



Tortillas de farine
(15 cm [6 po])



Poivron



Oignon rouge



Crème sure



Mélange d'épices à
enchilada



Base de sauce
tomate



Jalapeno



Lime



Mélange printanier



Feta, émiettée

BONJOUR JALAPENO

Le niveau de piquant de ce piment chili de taille moyenne peut varier!

D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 2 (doubler la quantité pour 4 personnes) :

Doux : ¼ jalapeno
Moyen : ½ jalapeno
Épicé : 1 jalapeno

Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, zesteur, grand bol, petite casserole, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Chorizo, sans boyau	250 g	500 g
Tortillas de farine (15 cm [6 po])	6	12
Poivron	160 g	320 g
Oignon rouge	113 g	226 g
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Mélange d'épices à enchilada	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Base de sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Jalapeno 🌶️	1	2
Lime	1	2
Mélange printanier	56 g	113 g
Feta, émietté	¼ tasse	½ tasse
Sucre*	2 c. à thé	4 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 74 °C (165 °F).

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'app.

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



1 Préparer et faire la crème à la lime

Évider, puis couper le **poivron** en lanières de 0,5 cm (¼ po). Peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po). Zester, puis presser la **lime**. Hacher finement le **jalapeno**, en retirant les graines pour un goût plus doux. (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.) Ajouter la **crème sure** et **1 c. à thé de zeste de lime** (doubler la quantité pour 4 personnes) dans un petit bol. **Salier** et **poivrer**. Bien mélanger.



4 Faire cuire le chorizo

Faire chauffer la même poêle à feu moyen-élevé. Ajouter le **chorizo** à la poêle sèche. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en défilant le **chorizo** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**. Égoutter soigneusement, puis jeter l'excès de gras. Ajouter la **base de sauce tomate** et le **reste du mélange d'épices à enchilada**. Faire cuire pendant 30 secondes, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **chorizo** soit enrobé. Ajouter **3 c. à soupe d'eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Salier** et **poivrer**, au goût. Bien mélanger.



2 Faire mariner les oignons et le jalapeno

Ajouter le **jus de lime**, la **moitié** des **oignons**, le **quart** du **jalapeno**, **2 c. à soupe d'eau** et **2 c. à thé de sucre** (doubler les quantités pour 4 personnes) dans une petite casserole. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) **Salier**. Porter à légère ébullition à feu moyen-élevé. Faire cuire en remuant souvent, jusqu'à ce que le **sucre** se dissolve, de 1 à 2 minutes. Retirer la casserole du feu. Transférer les **oignons** et le **jalapeno**, y compris la **marinade**, dans un bol moyen. Réserver au réfrigérateur pour faire refroidir.



5 Faire chauffer les tortillas

Envelopper les **tortillas** dans un essuie-tout. Faire chauffer au micro-ondes jusqu'à ce que les **tortillas** soient chaudes et souples, pendant 1 minute. (**REMARQUE** : Cette étape est facultative.)



3 Faire cuire les légumes

Pendant que les **légumes marinés** refroidissent, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **poivrons** et le **reste des oignons**. Faire cuire en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement croquants, de 3 à 4 minutes. Saupoudrer de la **moitié** du **mélange d'épices à enchilada**. Poursuivre la cuisson en remuant souvent, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme, pendant 30 secondes. Transférer les **légumes** dans une assiette, puis couvrir pour garder chaud.



6 Terminer et servir

Ajouter **1 c. à soupe de marinade** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler les quantités pour 4 personnes) dans un grand bol. **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger au fouet. Égoutter les **légumes marinés** et jeter le reste de la marinade. Ajouter le **mélange printanier** et la **moitié** des légumes marinés au grand bol contenant la **vinaigrette**, puis bien mélanger. Répartir les tortillas dans les assiettes. Garnir de **chorizo**, de **légumes**, du **reste des légumes marinés**, de **crème à la lime** et de **feta**. Servir la **salade** en accompagnement.

Le repas est prêt!