

Gâteau de tortillas au chorizo

avec crème à la lime et salade de poivrons

30 minutes



Chorizo, sans boyau



Tortillas de farine



Assaisonnement mexicain



Salsa de tomates



Lime



Coriandre



Crème sure



Monterey Jack, râpé



Poivron



Bébés épinards

BONJOUR ASSAISONNEMENT MEXICAIN

Une combinaison de saveurs fumées, sucrées et épicées pour un assaisonnement tex-mex parfait!

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, zesteur, grand bol, papier parchemin, petit bol, tasses à mesurer, fouet, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Chorizo, sans boyau	250 g	500 g
Tortillas de farine	6	12
Assaisonnement mexicain	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Salsa de tomates	½ tasse	1 tasse
Lime	1	1
Coriandre	7 g	7 g
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Monterey Jack, râpé	1 tasse	2 tasses
Poivron	160 g	320 g
Bébés épinards	56 g	113 g
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 joindre

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Préparer

- Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Zester, puis presser la **moitié** de la **lime** (la lime entière pour 4 pers.). Couper le **reste** de la **lime** en quartiers.
- Hacher grossièrement la **coriandre**.



Préparer la crème à la lime

- Entre-temps, ajouter dans un petit bol la **crème sure**, le **zeste de lime**, la **moitié** de la **coriandre** et **½ c. à soupe** d'**eau** (doubler la qté pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis mélanger jusqu'à ce que le tout soit homogène. (**CONSEIL** : Ajouter à la crème le jus d'un quartier de lime, si désiré.)



Cuire le mélange de chorizo

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **chorizo**. Défaire le **chorizo** en plus petits morceaux.
- Ajouter la **moitié** des **poivrons**. Cuire de 4 à 5 min, jusqu'à ce que les **poivrons** soient légèrement croquants et que le **chorizo** perde sa couleur rosée, en remuant à l'occasion**.
- Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter.
- Ajouter l'**assaisonnement mexicain** et **2 c. à soupe** d'**eau** (doubler la qté pour 4 pers.), puis bien mélanger. Retirer la poêle du feu et incorporer la **moitié** du **fromage**.



Préparer la salade

- Dans un grand bol, ajouter le **jus de lime**, **½ c. à thé** de **sucre** et **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler les qtés pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter les **épinards**, le **reste** des **poivrons** et le **reste** de la **coriandre**, puis bien mélanger.



Assembler les gâteaux de tortillas

- Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, disposer **2 tortillas** (4 tortillas pour 4 pers.).
- Répartir uniformément **½ tasse** de **mélange de chorizo** sur **chaque tortilla**. Superposer **une autre tortilla** et répartir uniformément **½ tasse** de **mélange de chorizo**. Couronner **chaque gâteau** d'**une tortilla**.
- Parsemer du **reste** du **fromage**
- Cuire au **centre** du four de 5 à 7 min ou jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **tortillas** soient bien chaudes.



Terminer et servir

- Couper les **gâteaux de tortillas** en quatre.
- Répartir les **gâteaux de tortillas** et la **salade** dans les assiettes.
- Couronner les **gâteaux de tortillas** d'**un soupçon** de **crème à la lime** et de **salsa**.
- Arroser du jus d'un **quartier de lime**, si désiré.

Le souper, c'est réglé!