



Fajitas au bœuf et au queso

avec salsa de tomates

FAMILIALE 30 minutes



Lanières de bœuf



Tortillas de blé



Poivron



Oignon rouge



Assaisonnement mexicain



Tomate Roma



Lime



Coriandre



Ail



Fromage feta

BONJOUR FAJITAS AU BŒUF!

Cette recette plaira à toute la tablée, c'est garanti!

Bon départ

Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction griller, puis laver et sécher tous les aliments.

Sortez

Plaque à cuisson, presse-ail, essuie-tout, bol moyen, cuillères à mesurer

Ingrédients

	4 pers
Lanières de bœuf	570 g
Tortillas de blé	12
Poivron	160 g
Oignon rouge	113 g
Assaisonnement mexicain	1 c. à table
Tomate Roma	160 g
Lime	1
Coriandre	7 g
Ail	3 g
Fromage feta	56 g
Huile*	
Sel et poivre*	

* Pas inclus dans la boîte

** Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F; la taille affecte le temps de cuisson.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes *sur chaque sac-repas!*

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

Nous joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



1. PRÉPARATION

Évider les **poivrons**, puis les couper en lanières de 1,25 cm (½ po). Peler l'**oignon**, puis le couper en lanières de 1,25 cm (½ po). Sécher le **bœuf** avec un essuie-tout, puis le couper en morceaux de 2,5 cm (1 po).



4. RÉCHAUFFER LES TORTILLAS

Envelopper les **tortillas** dans des essuie-tout, puis les réchauffer au micro-ondes jusqu'à ce qu'elles soient souples, 1 min. (Cette étape est facultative!)



2. CUIRE LA GARNITURE

Sur une plaque à cuisson, arroser le **bœuf**, les **oignons** et les **poivrons** de **1 c. à table d'huile**, puis saupoudrer d'**assaisonnement mexicain**. **Saler** et **poivrer**, puis disposer en une seule couche. Griller au **centre** du four jusqu'à ce que le **bœuf** soit entièrement cuit et que les **légumes** soient légèrement croquants, de 8 à 10 min. **



5. FINIR ET SERVIR

Garnir les **tortillas** de **garniture au bœuf**, de **feta** et de **salsa**. Répartir les **fajitas** dans les assiettes.



3. PRÉPARER LA SALSA

Pendant que la **garniture** cuit, couper les **tomates** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Presser la **lime**. Hacher grossièrement la **coriandre**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Dans un bol moyen, mélanger les **tomates**, le **jus de lime**, la **coriandre** et l'**ail**. **Saler** et **poivrer**.

Le souper, c'est réglé!