



Tortillas au bœuf et légumes à la mexicaine

avec salsa fraîche et crème à la lime

FAMILIALE 30 minutes



En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus.

Merci de votre compréhension.
Bon appétit!



Bœuf haché



Carotte



Mais, en grains



Assaisonnement mexicain



Coriandre



Crème sure



Tomate Roma



Tortillas de blé (15 cm; 6 po)



Fromage cheddar, râpé



Lime

BONJOUR ASSAISONNEMENT MEXICAIN!

Des saveurs fumées, sucrées et épicées se combinent pour le parfait assaisonnement tex-mex!

COMMENCER ICI

- Avant de commencer, préchauffer le four à 450 °F.
- Laver et sécher tous les aliments.

Sortir

Épluche-légumes, grande poêle antiadhésive, râpe, tasses à mesurer, couteau dentelé, microplane/zesteur, bol moyen, petit bol, cuillères à mesurer, papier parchemin, plaque à cuisson

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Bœuf haché	250 g	500 g
Carotte	170 g	340 g
Maïs, en grains	56 g	113 g
Assaisonnement mexicain	1 c. à table	2 c. à table
Coriandre	7 g	14 g
Crème sure	6 c. à table	12 c. à table
Tomate Roma	80 g	160 g
Tortillas de blé (15 cm; 6 po)	6	12
Fromage cheddar, râpé	1 tasse	2 tasses
Lime	1	1
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte.

** Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F.

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

Peler, puis râper grossièrement les **carottes** à l'aide d'une râpe. Couper les **tomates** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Zester, puis presser la moitié de la **lime**. Couper le **reste** de la **lime** en quartiers. (**NOTE** : utiliser toute la lime pour 4 pers.) Hacher grossièrement la **coriandre**.



4. PRÉPARER LA SALSA

Dans un bol moyen, mélanger les **tomates**, la **moitié** du **jus de lime**, la **moitié** de la **coriandre**, ½ c. à thé de **sucre** et ½ c. à table d'**huile** (doubler le sucre et l'huile pour 4 pers). **Saler et poivrer**.



2. CUIRE LE BŒUF ET LES CAROTTES

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis le **bœuf** et les **carottes**. Cuire en défaisant le **bœuf** en morceaux jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée, de 4 à 5 min. ** Ajouter l'**assaisonnement mexicain** et le **maïs**. Cuire en remuant souvent, 1 min. Retirer la poêle du feu et ajouter la **moitié** du **fromage**. Bien mélanger. **Saler et poivrer**.



5. PARFUMER LA CRÈME

Dans un petit bol, mélanger la **crème sure**, le **zeste de lime** et le **reste** de **jus de lime**. **Saler et poivrer**.



3. ASSEMBLER LES TORTILLAS

Placer une **tortilla** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Répartir uniformément ⅓ tasse de **garniture de bœuf** sur la **tortilla**. Couvrir d'une autre **tortilla**, puis répéter jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de **garniture de bœuf**. Finir avec une **tortilla** sur le dessus. Saupoudrer du **reste** de **fromage**. Cuire au **centre** du four jusqu'à ce que les **tortillas** soient chaudes et que le **fromage** soit fondu, de 5 à 7 min. (**NOTE** : assembler 1 pile de tortillas pour 2 pers, 2 piles pour 4 pers.)



6. FINIR ET SERVIR

À l'aide d'un couteau dentelé, couper la **pile de tortillas** en pointes (comme un gâteau). Répartir les **pointes** dans les assiettes et couronner de **crème à la lime** et de **salsa**. Saupoudrer du **reste** de **coriandre** et arroser du jus d'un **quartier de lime**, au goût.

Le souper, c'est réglé!