

Naans au bœuf assaisonné façon tacos

avec salsa de tomates fraîches et crème à la lime

30 minutes



Bœuf haché



Naan



Mélange d'épices indien



Mozzarella, râpée



Tomate Roma



Crème sure



Gousses d'ail



Oignon jaune



Lime



Poivron



Pâte de cari douce

BONJOUR MÉLANGE D'ÉPICES INDIEN

Un mélange réconfortant d'épices sucrées, aromatiques et relevées!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

2 plaques à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, zesteur, papier parchemin, petit bol, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Naan	2	4
Mélange d'épices indien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Tomate Roma	80 g	160 g
Crème sure	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Gousses d'ail	1	2
Oignon jaune	113 g	227 g
Lime	1	1
Poivron	160 g	320 g
Pâte de cari douce	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sucre*	¼ c. à thé	½ 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



Rôtir les légumes

- Évider, puis couper le **poivron** en lanières de 0,5 cm (¼ po).
- Peler l'**oignon**, puis le couper en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **poivrons** et les **oignons** de **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.) et saupoudrer de la **moitié** du **mélange d'épices indien**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Cuire de 15 à 18 min au **centre** du four, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent.



Cuire le bœuf

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **bœuf**, la **pâte de cari**, le **reste** de l'**ail** et le **reste** du **mélange d'épices indien**. Cuire de 4 à 5 min, en dé faisant le **bœuf** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- **Saler** et **poivrer**, au goût.



Préparer et faire la salsa

- Entre-temps, zester, puis presser la **moitié** de la **lime** (la lime entière pour 4 pers.). Couper le **reste** de la **lime** en quartiers.
- Couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.
- Dans un bol moyen, ajouter les **tomates**, la **moitié** du **zeste de lime**, la **moitié** du **jus de lime**, **¼ c. à thé d'ail**, **¼ c. à thé de sucre** et **½ c. à soupe d'huile** (doubler les qtés pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.



Griller les naans

- Entre-temps, disposer les **naans** sur une autre plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson pour 4 pers.)
- Lorsque les **légumes** seront cuits, griller les **naans** au **centre** du four pendant 2 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., griller au centre et dans le haut du four.)
- Retourner les **naans** et parsemer de **fromage**.
- Remettre au four et continuer à griller pendant 2 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **naans** soient dorés. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., interchanger les plaques.) (**CONSEIL** : Surveiller les naans pour ne pas les brûler!)



Mélanger la crème à la lime

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



Terminer et servir

- Répartir les **naans** dans les assiettes. Garnir de **bœuf**, de **légumes** et de **salsa**.
- Couronner d'**un soupçon** de **crème à la lime**.
- Arroser du jus d'un **quartier de lime**, si désiré.
- Déguster sans ustensiles ou utiliser un couteau et une fourchette, au choix!

Le souper, c'est réglé!