



# Pizza à la dinde façon tacos

avec salade hachée et vinaigrette crémeuse

VARIÉTÉ 30 minutes



En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre de la même famille. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus. Merci de votre compréhension. Bon appétit!

- Dinde hachée
- Sauce marinara
- Oignons verts
- Assaisonnement mexicain
- Pain naan
- Tomates cerises
- Fromage cheddar, râpé
- Crème sure
- Lime
- Mélange printanier

**BONJOUR ASSAISONNEMENT MEXICAIN!**

*Un délicieux mélange d'épices fumées, sucrées, salées et épicées!*

## COMMENCER ICI

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller.
- Laver et sécher tous les aliments.

### Sortez

Grand bol, plaque à cuisson, grande poêle antiadhésive, fouet, cuillère trouée, zesteur, cuillères à mesurer, petit bol

### Ingrédients

	2 pers	4 pers
Dinde hachée	250 g	500 g
Sauce marinara	½ tasse	1 tasse
Oignons verts	2	2
Assaisonnement mexicain	1 c. à table	2 c. à table
Pain naan	2	4
Tomates cerises	113 g	113 g
Fromage cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Crème sure	3 c. à table	6 c. à table
Lime	1	1
Mélange printanier	56 g	113 g
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 74 °C/165 °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

Émincer les **oignons verts**. Couper les **tomates** en deux. Zester et presser **la moitié** de la **lime**, puis couper **le reste** en quartiers (zester et presser toute la lime pour 4 pers). Disposer les **naans** sur une plaque à cuisson (**NOTE**: 2 plaques pour 4 pers). Griller au **centre** du four jusqu'à ce qu'ils soient brun doré, de 1 à 2 min par côté. (**ASTUCE** : attention de ne pas les brûler!) Réserver.



## 4. GRILLER LES PIZZAS

Griller les **pizzas** au **centre** du four jusqu'à ce que la **garniture** soit chaude, de 3 à 4 min. (**NOTE** : griller 2 pizzas à la fois pour 4 pers.)



## 2. CUIRE LA DINDE

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis la **dinde**, l'**assaisonnement mexicain** et **la moitié** des **oignons verts**. **Saler** et **poivrer**. Cuire la **dinde** en la défaisant en morceaux jusqu'à ce qu'elle soit brun doré, de 5 à 6 min. \*\*



## 5. PRÉPARER LA CRÈME ET LA SALADE

Pendant que les **pizzas** grillent, combiner la **crème sure** et le **zeste de lime** dans un petit bol. **Saler** et **poivrer**. Dans un grand bol, fouetter le **jus de lime**, **1 c. à table** d'**huile** et **½ c. à thé** de **sucre** (doubler le sucre et l'huile pour 4 pers). Ajouter le **mélange printanier** et les **tomates** au grand bol de **vinaigrette**. Réserver.



## 3. ASSEMBLER LES PIZZAS

Badigeonner les **naans grillés** de **sauce marinara**. À l'aide d'une cuillère trouée, garnir les **naans** de **garniture à la dinde**, puis saupoudrer de **fromage**.



## 6. FINIR ET SERVIR

Couper les **pizzas** en quartiers, puis les répartir dans les assiettes. Saupoudrer **du reste** d'**oignons verts** et couronner d'une touche de **crème à la lime**. Répartir la **salade** dans les assiettes. Arroser du jus d'un **quartier de lime**, au goût.

## Le souper, c'est réglé!