



Pizzas à la dinde façon tacos

avec crème à la lime

30 minutes



Dinde hachée



Sauce marinara



Oignon vert



Assaisonnement mexicain



Pain plat



Tomate Roma



Mozzarella, râpée



Crème sure



Lime



Mélange printanier

BONJOUR ASSAISONNEMENT MEXICAIN

Fumé, sucré et épicé réunis pour une saveur tex-mex parfaite!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (température élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, zesteur, papier d'aluminium, grand bol, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Dinde hachée	250 g	500 g
Sauce marinara	½ tasse	1 tasse
Oignon vert	2	2
Assaisonnement mexicain	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Pain plat	2	4
Tomate Roma	160 g	320 g
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Lime	1	2
Mélange printanier	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 un minimum 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-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Préparer

- Émincer les **oignons verts**.
- 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.



Assembler et griller les pizzas

- Étaler uniformément la **sauce marinara** sur les **pains plats**.
- Garnir du **mélange de dinde** et parsemer de **fromage**.
- Griller au **centre** du four de 3 à 4 min ou jusqu'à ce que le **fromage** fonde. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., griller une plaque à la fois.) (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



Griller les pains plats

- Disposer les **pains plats** sur une plaque à cuisson tapissée de papier d'aluminium. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., utiliser 2 plaques à cuisson tapissées de papier d'aluminium.)
- Griller les **pains plats** au **centre** du four de 1 à 2 min par côté ou jusqu'à ce qu'ils aient ramolli. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., griller au centre du four, une plaque à la fois.) (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



Préparer la crème à la lime et la vinaigrette

- Entre-temps, ajouter dans un petit bol la **crème sure**, le **zeste de lime** et **1 c. à soupe** d'**eau** (doubler la qté pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.
- Dans un grand bol, fouetter le **jus de lime**, **1 c. à soupe** d'**huile** et **½ c. à thé** de **sucre** (doubler les quant. pour 4 pers.).



Cuire la dinde

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis la **dinde**, l'**assaisonnement mexicain** et la **moitié** des **oignons verts**. Cuire de 5 à 6 min ou jusqu'à ce que la **dinde** perde sa couleur rosée, en la défaisant en morceaux**. **Saler** et **poivrer**.
- Retirer la poêle du feu.



Terminer et servir

- Ajouter le **mélange printanier** et les **tomates** au grand bol contenant la **vinaigrette**. Bien mélanger.
- Couper les **pizzas à la dinde façon tacos** en portions et les répartir dans les assiettes.
- Couronner d'**un soupçon** de **crème à la lime** et parsemer du **reste** des **oignons verts**.
- Arroser du jus d'un **quartier de lime**, si désiré.
- Servir la **salade** en accompagnement.

Le souper, c'est réglé!