

# Pizza au bœuf façon tacos

avec salade mixte acidulée

Familiale

Épicée (au goût)

30 minutes



Bœuf haché



Pain plat



Monterey Jack, râpé



Assaisonnement mexicain



Tomate Roma



Mélange printanier



Sauce marinara



Oignon vert



Sauce ranch



Lime



Sauce au chipotle

BONJOUR ASSAISONNEMENT MEXICAIN

Une combinaison de saveurs fumées, sucrées et épicées pour un assaisonnement tex-mex parfait!

## D'abord

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

## Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, zesteur, papier d'aluminium, grand bol, 2 petits bols, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Pain plat	2	4
Monterey Jack, râpé	1 tasse	2 tasses
Assaisonnement mexicain	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Tomate Roma	160 g	320 g
Mélange printanier	56 g	113 g
Sauce marinara	½ tasse	1 tasse
Oignon vert	2	4
Sauce ranch	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Lime	1	2
Sauce au chipotle 🌶️	2 c. à soupe	4 c. à soupe
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 rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002  
HelloFresh.ca

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



## 1 Préparer et cuire la garniture

- Émincer les **oignons verts**.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter le **bœuf** à la poêle sèche. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **bœuf** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée\*\*. **Saler et poivrer**.
- Égoutter l'excédent de gras.
- Remettre la poêle sur le feu, puis ajouter l'**assaisonnement mexicain** et la **moitié** des **oignons verts**. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme.
- Retirer la poêle du feu.



## 4 Préparer

- Entre-temps, 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.



## 2 Griller les pains plats

- Entre-temps, disposer les **pains plats** sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson recouvertes de papier d'aluminium pour 4 pers.)
- Griller au **centre** du four de 2 à 3 min, jusqu'à ce que les **pains plats** ramollissent. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., griller une plaque à cuisson à la fois.) (**CONSEIL** : Surveiller les pains plats pour ne pas les brûler!)



## 5 Préparer la vinaigrette et la salade

- Entre-temps, ajouter dans un petit bol la **sauce ranch**, le **zeste de lime** et **2 c. à thé** de **jus de lime** (doubler la qté pour 4 pers.). **Saler et poivrer**, puis bien mélanger.
- Dans un grand bol, ajouter le **mélange printanier** et les **tomates**. Arroser de la **moitié** de la **vinaigrette ranch à la lime**, puis bien mélanger.
- Réserver.



## 3 Assembler et griller les pizzas

- Retourner les **pains plats** avec précaution.
- Les recouvrir uniformément de **sauce marinara**.
- Garnir du **mélange de bœuf**, puis parsemer de **fromage**.
- Griller au **centre** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., griller une plaque à cuisson à la fois.) (**CONSEIL** : Surveiller les pizzas pour ne pas les brûler!)



## 6 Terminer et servir

- Dans un petit bol, mélanger la **sauce au chipotle** et **½ c. à soupe** d'**eau** (doubler la qté pour 4 pers.).
- Parsemer les **pizzas** du **reste** des **oignons verts**.
- Couper les **pizzas au bœuf façon tacos** en morceaux, puis les répartir dans les assiettes.
- Servir la **sauce au chipotle** et le **reste** de la **vinaigrette ranch à la lime** comme trempettes.
- Servir la **salade** en accompagnement.

**Le souper, c'est réglé!**