



# Salade style taco au bœuf

## avec pico de gallo et vinaigrette crémeuse au citron

Repas futé

20 minutes

Changer



Chorizo,  
sans boyau  
250 g | 500 g

Protéine personnalisable

+ Ajouter

Changer

ou

x2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page [hellofresh.ca](https://www.hellofresh.ca)



Boeuf haché  
250 g | 500 g



Bébé épinards  
113 g | 227 g



Poivron vert  
1 | 2



Tomate  
1 | 2



Guacamole  
3 c. à soupe |  
6 c. à soupe



Citron  
½ | 1



Oignon vert  
1 | 2



Cheddar, râpé  
¼ tasse | ½ tasse



Crème sure  
3 c. à soupe |  
6 c. à soupe



Sauce au chipotle  
2 c. à soupe |  
4 c. à soupe



Mélange d'épices  
à enchilada  
1 c. à soupe |  
2 c. à soupe

**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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



## Préparer

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Couper la **tomate** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Émincer les **oignons verts**.
- Zester, puis presser la **moitié** du **citron** (le citron entier pour 4 pers.).

2



## Cuire le bœuf

- 🔄 **Changer** | **Chorizo, sans boyau**
- 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\*\*.
- Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter.
- Ajouter le **mélange d'épices à enchilada**. Poursuivre la cuisson pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **épices** dégagent leur arôme.
- À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bœuf** dans un bol moyen.
- Ajouter la **sauce au chipotle**. **Saler** et **poivrer**, au goût, puis remuer pour enrober le **bœuf**.

3



## Préparer le pico de gallo

- Entre-temps, ajouter dans un autre bol moyen les **tomates**, les **poivrons**, la **moitié** du **jus de citron**, la **moitié** des **oignons verts** et ½ **c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**.
- **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.

4



## Préparer la vinaigrette onctueuse au citron

- Dans un petit bol, ajouter la **crème sure**, le **zeste de citron** et 1 ½ **c. à soupe** (3 c. à soupe) d'**eau**.
- **Saler** et **poivrer**, puis fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

5



## Assaisonner les épinards

- Dans un grand bol, ajouter le **reste** du **jus de citron** et 1 **c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter les **épinards**, puis remuer pour enrober.

6



## Terminer et servir

- Répartir les **épinards assaisonnés** dans les bols. Garnir de **bœuf**, de **pico de gallo** et de **guacamole**.
- Arroser d'un **filet** de **vinaigrette crémeuse au citron**, puis parsemer de **fromage** et du **reste** des **oignons verts**.

Unités de mesure à chaque étape | 1 c. à soupe (2 c. à soupe) d'huile | 2 personnes 4 personnes | Ingrédient

## 2 | Cuire le bœuf

🔄 **Changer** | **Chorizo, sans boyau**

Si vous avez choisi le **chorizo**, le préparer et cuire de la même façon que la recette indique de préparer et cuire le **bœuf**\*\*.

\*\* Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.