



# Naan au bœuf façon tacos

avec salsa fraîche et crème à la lime

**FAMILIALE** 30 minutes



En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus.

Merci de votre compréhension.  
Bon appétit!

**BONJOUR PAIN NAAN!**

*Ce pain polyvalent fait la parfaite coquille à tacos!*



Bœuf haché



Pain naan



Épices à l'indienne



Cheddar fumé, râpé



Tomate Roma



Crème sure



Ail



Oignon, en tranches



Lime



Laitue Baby Gem



Poivron

## COMMENCER ICI

- Avant de commencer, préchauffer le four à 425 °F.
- Laver et sécher tous les aliments.

### Sortez

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

### Ingrédients

	2 pers	4 pers
Bœuf haché	250 g	500 g
Pain naan	125 g	250 g
Épices à l'indienne	1 c. à table	2 c. à table
Cheddar fumé, râpé	¼ tasse	½ tasse
Tomate Roma	80 g	160 g
Crème sure	6 c. à table	12 c. à table
Ail	6 g	9 g
Oignon, en tranches	56 g	113 g
Lime	1	1
Laitue Baby Gem	200 g	400 g
Poivron	160 g	340 g
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Pas inclus dans la boîte

\*\* Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °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 rejoindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh  
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002  
bonjour@hellofresh.ca  
HelloFresh.ca



### 1. RÔTIR LES LÉGUMES

Évider les **poivrons**, puis les couper en lanières 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 table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis saupoudrer de **la moitié des épices à l'indienne**. **Saler** et **poivrer**. Rôtir au **centre** du four en remuant à mi-cuisson jusqu'à ce qu'ils ramollissent, de 15 à 18 min.



### 4. CUIRE LE BŒUF

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **½ c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis le **bœuf**, **le reste d'ail** et **le reste d'épices à l'indienne**. Cuire le **bœuf** en le défaisant en morceaux jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée, de 4 à 5 min. **\*\* Saler** et **poivrer**.



### 2. PRÉPARATION

Pendant que les **légumes** rôtissent, émincer la **laitue**. Zester et presser **la moitié** de la **lime**, puis couper **le reste** en quartiers (presser toute la lime pour 4 pers). Couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Dans un bol moyen, mélanger les **tomates**, **la moitié du zeste de lime**, **la moitié du jus de lime**, **¼ c. à thé d'ail** et **½ c. à table d'huile** (doubler l'huile et l'ail pour 4 pers). **Saler** et **poivrer**. Réserver.



### 5. GRILLER LES NAANS

Pendant que le **bœuf** cuit, disposer les **naans** sur une autre plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. (**NOTE**: les pains peuvent se chevaucher!) Griller au **centre** du four jusqu'à ce qu'ils soient brun doré, 2 min. Retourner les **naans**, puis les saupoudrer de **fromage**. Remettre au four et griller jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que le **naan** soit brun doré, 2 min. (**ASTUCE**: attention de ne pas les brûler!)



### 3. PARFUMER LA CRÈME

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



### 6. FINIR ET SERVIR

Répartir les **naans** dans les assiettes, puis garnir de **laitue**, de **bœuf**, de **légumes** et de **salsa**. Couronner d'une touche de **crème** et arroser du jus d'un **quartier de lime**, au goût.

**Le souper, c'est réglé!**