

# Fajitas aux champignons portobello assaisonnés avec haricots noirs maison frits deux fois et crème à la lime

Végé

Rapido

25 minutes



Champignons portobello



Poivron



Oignon rouge



Gousses d'ail



Mélange d'épices à enchilada



Feta, émietté



Tortillas de farine (15 cm [6 po])



Crème sure



Coriandre



Lime



Haricots noirs

BONJOUR CHAMPIGNONS PORTOBELLO

*Ces champignons copieux sont tout simplement des creminis adultes!*

## D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Cuillères à mesurer, presse-purée, zesteur, casserole moyenne, petit bol, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Champignons portobello	2	4
Poivron	160 g	320 g
Oignon rouge	113 g	226 g
Gousses d'ail	2	4
Épices à enchilada	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Feta, émietté	¼ tasse	½ tasse
Tortillas de farine (15 cm [6 po])	6	12
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Coriandre	7 g	14 g
Lime	1	2
Haricots noirs	370 ml	740 ml
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

## 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

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



## 1 Préparer

Évider, puis couper le **poivron** en lanières de 0,5 cm (¼ po). Retirer les pieds des **champignons portobello** et les jeter. Couper les **champignons portobello** en tranches de 0,5 cm (¼ po). Peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po). Hacher finement la **coriandre**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Zester la **lime**, puis la couper en quartiers.



## 4 Terminer la garniture de champignons

Faire chauffer la même poêle à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **champignons**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. **Saler et poivrer**. Ajouter le **reste de l'ail**, les **oignons** et les **poivrons**. Saupoudrer du **reste du mélange d'épices à enchilada**. Poursuivre la cuisson pendant 1 minute, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme. **Saler et poivrer**, au goût. Retirer la poêle du feu.



## 2 Faire cuire les haricots

Faire chauffer une casserole moyenne à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis la **moitié** de l'**ail**. Faire cuire pendant 30 secondes, en remuant constamment, jusqu'à ce qu'il dégage son arôme. Ajouter la **moitié** du **mélange d'épices à enchilada** et les **haricots noirs**, incluant leur **liquide**. **Saler et poivrer**. Porter à légère ébullition à feu élevé, puis baisser à feu moyen-doux. Faire cuire à couvert de 6 à 8 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **haricots** ramollissent légèrement. Ajouter la **moitié** de la **coriandre**. Arroser du jus d'un **quartier de lime** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis **saler et poivrer**, au goût. Retirer la poêle du feu. À l'aide d'un presse-purée, écraser les **haricots** jusqu'à l'obtention de la texture désirée. (**CONSEIL** : Ajouter 2 c. à soupe d'eau si les haricots semblent trop secs.)



## 5 Faire chauffer les tortillas et faire la crème à la lime

Pendant que les **champignons** cuisent, envelopper les **tortillas** dans un essuie-tout. Faire chauffer au micro-ondes pendant 1 minute, jusqu'à ce que les **tortillas** soient chaudes et souples. (**CONSEIL** : Cette étape est facultative.) Dans un petit bol, ajouter la **crème sure**, le **zeste de lime** et **1 c. à soupe d'eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). Arroser du jus d'un **quartier de lime** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler**, au goût, puis bien mélanger.



## 3 Faire cuire les poivrons et les oignons

Pendant que les **haricots** cuisent, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **poivrons** et les **oignons**. **Saler et poivrer**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croquants. Réserver dans une assiette.



## 6 Terminer et servir

Répartir les **haricots frits deux fois** dans les **tortillas**. Ajouter la **garniture aux champignons**. Parsemer de **feta** et du **reste** de la **coriandre**. Couronner d'un **souffon** de **crème à la lime**. Servir avec le **reste** des **quartiers de lime** en accompagnement.

**Le repas est prêt!**