













Taquitos au steak avec guacamole

VARIÉTÉ 35 minutes



- | | |
|---|---|
| 
Lanières de bœuf | 
Tortillas de blé,
15 cm |
| 
Épices sud-ouest | 
Avocat |
| 
Lime | 
Tomate Roma |
| 
Sauce tomate | 
Coriandre |
| 
Échalote | 
Fromage
mozzarella, râpé |

BONJOUR TAQUITOS!

Nous rendons cet incontournable de la bouffe de rue mexicaine un peu meilleur pour la santé en le cuisant au four plutôt que dans l'huile!

Bon départ

Avant de commencer, préchauffer le four à 450 °F, puis laver et sécher tous les aliments.

Sortez

Plaque à cuisson, grande poêle antiadhésive, essuie-tout, papier parchemin, cuillère trouée, bol moyen, petit bol, microplane/zesteur, tasses à mesurer, cuillères à mesurer

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Lanières de bœuf	285 g	570 g
Tortillas de blé, 15 cm	6	12
Épices sud-ouest	2 c. à table	¼ tasse
Avocat	1	2
Lime	1	2
Tomate Roma	80 g	160 g
Sauce tomate	2 c. à table	¼ tasse
Coriandre	7 g	14 g
Échalote	50 g	100 g
Fromage mozzarella, râpé	½ tasse	1 tasse
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte

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

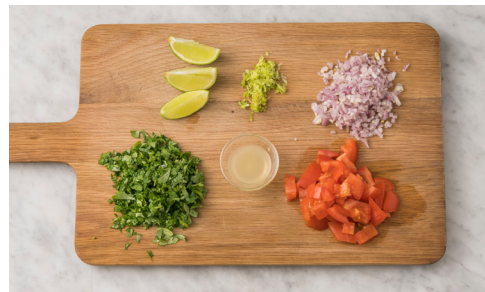
Allergènes

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 joindre

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



1. PRÉPARATION

Hacher grossièrement la **coriandre**. Peler, puis émincer l'**échalote**. Couper la **tomate** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Zester et presser **la moitié** de la **lime**, puis couper **le reste** en quartiers. Dans un petit bol, mélanger la **tomate**, l'**échalote**, **la moitié** du **zeste de lime**, **la moitié** de la **coriandre**, **1 c. à thé** de **jus de lime** et **½ c. à thé** de **sucre** (doubler le sucre et le jus de lime pour 4 pers). Réserver.



4. ASSEMBLER LES TAQUITOS

Disposer les **tortillas** sur une surface propre. À l'aide d'une cuillère trouée, garnir les tortillas de **garniture de bœuf**, puis saupoudrer de **fromage**. Rouler fermement les **tortillas**, puis les disposer, joint vers le bas, sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Badigeonner les **taquitos** de **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis cuire au **centre** du four jusqu'à ce qu'ils soient brun doré, de 6 à 8 min. Laisser **le reste** de **sauce** dans la poêle.



2. CUIRE LE BŒUF

Sécher le **bœuf** avec un essuie-tout, puis le couper en morceaux de 1,25 cm (½ po). Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis le **bœuf**. **Saler** et **poivrer**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'il brunisse, de 3 à 5 min. **



5. PRÉPARER LE GUACAMOLE

Entre-temps, dénoyauter l'**avocat**. Dans un bol moyen, en extraire la chair à l'aide d'une cuillère puis l'écraser à la fourchette, en ajoutant **le reste** de **coriandre**, **le reste** de **jus de lime** et **le reste** de **zeste**, jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. **Saler** et **poivrer**. Réserver.



3. FINIR LA GARNITURE

Dans la même poêle, ajouter la **sauce tomate**, les **épices sud-ouest**, **½ c. à thé** de **sucre** et **½ tasse** d'**eau** (doubler l'eau et le sucre pour 4 pers). Bien mélanger.



6. FINIR ET SERVIR

Répartir les **taquitos** dans les assiettes. Couronner d'une touche de **guacamole** et de **salsa**. Servir avec **le reste** de **sauce** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!