

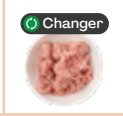


Salade de dinde vibrante à la californienne

avec vinaigrette au guacamole

Rapido-presto

15 minutes



Porc haché

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



Dinde hachée
250 g | 500 g



Mélange printanier
113 g | 227 g



Petites tomates
113 g | 227 g



Guacamole
3 c. à soupe | 6 c. à soupe



Vinaigrette ranch
2 c. à soupe | 4 c. à soupe



Cheddar, râpé
¼ tasse | ½ tasse



Crouçons
28 g | 56 g



Radis
3 | 6



Mélange d'épices acidulé à l'ail
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, des sulfites, des noix et du blé.

1



Préparer

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Couper les **radis** en rondelles de 0,5 cm (¼ po).
- Dans un grand bol, ajouter le **guacamole** et la **vinaigrette ranch**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.

2



Cuire la dinde

- 🔄 **Changer** | **Porc haché**
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis la **dinde**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **bœuf** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- Ajouter le **mélange d'épices acidulé à l'ail** et cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **épices** dégagent leur arôme. **Saler** et **poivrer**.

3



Assembler la salade

- Dans le bol contenant la **vinaigrette**, ajouter le **mélange printanier**, les **croûtons**, les **radis** et les **tomates**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.

4



Terminer et servir

- Répartir la **salade** dans les bols.
- Garnir de **dinde** et de **fromage**.

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

2 | Cuire le porc

🔄 **Changer** | **Porc haché**

Si vous avez choisi le **porc**, le faire cuire en suivant les mêmes instructions que celles pour la **dinde****.

** 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.