

Tacos à la dinde piquante avec guacamole

Familiale

Rapido

25 minutes



Dinde hachée



Lime



Coriandre



Guacamole



Tortillas de farine
(15 cm [6 po])



Échalote



Gousses d'ail



Mayonnaise



Salade de chou



Assaisonnement
mexicain



Feta, émietté

BONJOUR FETA

Un fromage salé et saumâtre à la texture qui s'émiette facilement!

D'abord

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

Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, zesteur, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Dinde hachée	250 g	500 g
Lime	1	2
Coriandre	7 g	14 g
Guacamole	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Tortillas de farine (15 cm [6 po])	6	12
Échalote	50 g	100 g
Gousses d'ail	1	2
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Salade de chou	170 g	340 g
Assaisonnement mexicain	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Feta, émietté	½ tasse	1 tasse
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

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

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

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Préparer

Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Peler, puis émincer l'**échalote**. Zester, puis presser la **moitié** de la **lime**. Couper le **reste** de la **lime** en quartiers. Hacher grossièrement la **coriandre**.



Faire chauffer les tortillas

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!)



Assaisonner la salade

Dans un bol moyen, ajouter la **salade de chou**, le **zeste de lime**, la **mayonnaise**, la **moitié** de la **coriandre**, **½ c. à thé** de **sucre** et **1 c. à thé** de **jus de lime** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.



Terminer et servir

Répartir **un peu** de **salade** entre les **tortillas**. Garnir de **dinde** et de **guacamole**. Parsemer de **feta** et du **reste** de la **coriandre**. Servir avec le **reste** de la **salade de chou** en accompagnement.

Le repas est prêt!



Faire cuire la dinde

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis la **dinde**, les **échalotes**, l'**ail** et l'**assaisonnement mexicain**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en défaisant la **dinde** en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée**.