# Tacos à la dinde piquante

## avec guacamole

Rapido 25 minutes

Dinde hachée

Vinaigre de vin blanc

Coriandre

Guacamole

Tortillas de farine

Échalote

Gousses d'ail

Mayonnaise

Mélange pour salade de chou

Assaisonnement mexicain

Feta, émietté

**BONJOUR FETA**

*Un fromage salé et saumuré qui s'émiette facilement!*

## D'abord

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

## Matériel requis

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

## Ingrédients

| | 2 personnes | 4 personnes |
|---|---|---|
| Dinde hachée | 250 g | 500 g |
| Vinaigre de vin blanc | 1 c. à soupe | 2 c. à soupe |
| Coriandre | 7 g | 7 g |
| Guacamole | 6 c. à soupe | 12 c. à soupe |
| Tortillas de farine | 6 | 12 |
| Échalote | 50 g | 100 g |
| Gousses d'ail | 1 | 2 |
| Mayonnaise | 2 c. à soupe | 4 c. à soupe |
| Mélange pour 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
** Cuire la dinde 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-nous | **(855) 272-7002**
**HelloFresh.ca**
**@HelloFreshCA**

1

## Préparer

- Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.
- Peler, puis émincer l'**échalote**.
- Hacher grossièrement la **coriandre**.

2

## Assaisonner la salade

- Dans un bol moyen, ajouter le **mélange pour salade de chou**, le **vinaigre**, la **mayonnaise**, la **moitié** de la **coriandre** et **½ c. à thé** de **sucre** (doubler la qté pour 4 pers.).
- **Saler** et **poivrer**, puis mélanger. Réserver.

3

## Cuire la dinde

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis la **dinde**, les **échalotes**, l'**ail** et l'**assaisonnement mexicain**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant la **dinde** en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée et soit dorée**.
- **Saler** et **poivrer**, au goût.

4

## Chauffer les tortillas

- Envelopper les **tortillas** dans un essuie-tout.
- Réchauffer au micro-ondes pendant 1 min, jusqu'à ce que les **tortillas** soient chaudes et souples. (CONSEIL : Cette étape est facultative.)

5

## Terminer et servir

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

# Le souper, c'est réglé!