

# Tacos à l'agneau fumé

avec chou à la lime et feta

Découverte

Épicée

Rapido

25 minutes



Agneau haché



Tortillas de farine



Sauce au chipotle



Assaisonnement mexicain



Feta, émietté



Vinaigre de vin blanc



Gousses d'ail



Oignon jaune



Chou rouge, émincé



Lime



Crème sure

BONJOUR FETA

*Ce fromage est vieilli en saumure, offrant une touche salée additionnelle!*

# D'abord

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

## Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, tamis, zesteur, grand bol, petite casserole, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Agneau haché	250 g	500 g
Tortillas de farine	6	12
Sauce au chipotle 🌶️	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Assaisonnement mexicain	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Feta, émietté	¼ tasse	½ tasse
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Gousses d'ail	2	4
Oignon jaune	113 g	226 g
Chou rouge, émincé	113 g	227 g
Lime	1	2
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Sucre*	1 c. à thé	2 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* 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'app.

*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

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



## Mariner les oignons

- Peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Dans une petite casserole, ajouter les **oignons** le **vinaigre**, **2 c. à soupe** d'**eau** et **½ c. à thé** de **sucre** (doubler les qtés pour 4 pers.). **Saler**.
- Porter à légère ébullition à feu moyen-élevé. Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **oignons** ramollissent.
- Retirer la casserole du feu. Transférer les **oignons**, y compris la **marinade**, dans un bol moyen. Réserver au frigo pour refroidir.



## Cuire la garniture d'agneau

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis l'**agneau**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant l'**agneau** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée\*\*.
- Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter. Ajouter l'**assaisonnement mexicain**, l'**ail** et la **sauce au chipotle**.
- Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.



## Préparer

- Entre-temps, zester, puis presser la **moitié** de la **lime** (la lime entière pour 4 pers.). Couper le **reste** de la **lime** en quartiers.
- Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.
- Dans un petit bol, ajouter la **crème sure**, **½ c. à thé** de **zeste de lime** et la **moitié** du **jus de lime**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.



## Chauffer les tortillas

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



## Assaisonner le chou

- Dans un grand bol, ajouter le **reste** du **jus de lime**, **1 c. à soupe** d'**huile** et **½ c. à thé** de **sucre** (doubler les qtés pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter le **chou**, puis remuer pour enrober. Réserver.



## Terminer et servir

- Égoutter les **oignons marinés** et jeter le liquide.
- Répartir les **tortillas** dans les assiettes.
- Garnir de **salade de chou**, de **garniture d'agneau**, d'**oignons marinés** et de **feta**.
- Napper de **crème sure à la lime**. Arroser du jus d'un **quartier de lime**, si désiré.

## Le souper, c'est réglé!