

Tacos à l'agneau style barbacoa

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 rouge



Coriandre



Chou vert, émincé



Lime



Crème sure

BONJOUR FETA

Ce fromage grec est vieilli en saumure, ce qui lui donne un petit goût salé!

D'abord

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

Matériel requis

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

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 rouge	113 g	226 g
Coriandre	7 g	14 g
Chou vert, émincé	113 g	227 g
Lime	1	2
Crème sure	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Sucre*	1 ½ c. à thé	3 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 rejoindre

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



1 Faire mariner les oignons

Peler l'**oignon**, puis le trancher en rondelles de 0,5 cm (¼ po). Dans une petite casserole, ajouter les **oignons**, le **vinaigre**, **2 c. à soupe d'eau** et **1 c. à thé de sucre** (doubler les quant. pour 4 pers.). **Saler**. Porter à légère ébullition à feu moyen-élevé. Faire cuire de 1 à 2 min ou jusqu'à ce que le **sucre** se dissolve, en remuant souvent. Retirer la casserole du feu. Transférer les **oignons**, incluant la **marinade**, dans un bol moyen. Réfrigérer.



4 Faire cuire la garniture d'agneau

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



2 Préparer

Entre-temps, hacher grossièrement la **coriandre**. Zester, puis presser la **moitié** de la **lime**. 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 soupe de jus de lime** (doubler pour 4 pers.) et la **moitié** de la **coriandre**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.



5 Faire chauffer les tortillas

Envelopper les **tortillas** dans un essuie-tout. Faire chauffer au micro-ondes pendant 1 min ou jusqu'à ce qu'elles soient chaudes et souples. (**CONSEIL** : Cette étape est facultative!)



3 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 quant. pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant. Ajouter le **chou**, puis remuer pour enrober. Réserver.



6 Terminer et servir

Égoutter les **oignons marinés** et jeter la marinade. 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 coriandre**. Arroser du jus d'un **quartier de lime**, si désiré.

Le souper, c'est réglé!