

Tacos au bison et au bacon façon tex-mex avec jalapenos marinés

Spécial découverte

Épicée

35 minutes



Bison haché maigre



Tranches de bacon



Tortillas de farine



Épis de maïs



Jalapeno



Assaisonnement mexicain



Avocat



Vinaigre de vin blanc



Coriandre



Petites tomates



Échalote



Lime

BONJOUR BISON

Bien que son goût soit similaire, ce morceau de viande savoureux est plus maigre que le bœuf!

D'abord

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

Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, cuillères à rainures, zesteur, petite casserole, petit bol, grande casserole, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

| | 2 personnes | 4 personnes |
|-------------------------|--------------|--------------|
| Bison haché maigre | 250 g | 500 g |
| Tranches de bacon | 100 g | 200 g |
| Tortillas de farine | 6 | 12 |
| Épis de maïs | 2 | 4 |
| Jalapeno 🌶️ | 1 | 2 |
| Assaisonnement mexicain | 2 c. à soupe | 4 c. à soupe |
| Avocat | 1 | 2 |
| Vinaigre de vin blanc | 2 c. à soupe | 4 c. à soupe |
| Coriandre | 7 g | 7 g |
| Petites tomates | 113 g | 227 g |
| Échalote | 50 g | 100 g |
| Lime | 1 | 1 |
| Sucre* | 1 c. à thé | 2 c. à thé |
| Beurre non salé* | 1 c. à soupe | 2 c. à soupe |
| 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



Faire mariner le jalapeno

- Trancher finement le **jalapeno** en rondelles, en retirant les graines pour un goût moins épicé. (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape!)
- Dans une petite casserole, ajouter le **jalapeno**, 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 mijoter de 1 à 2 min ou jusqu'à ce que le **sucre** se soit dissout, en remuant souvent.
- Retirer la casserole du feu. Transférer le **jalapeno**, incluant la **marinade**, dans un bol moyen. Réfrigérer.



Faire bouillir le maïs et faire chauffer les tortillas

- Entre-temps, placer le **maïs** dans une grande casserole et le recouvrir d'**assez d'eau** (environ 2,5 à 5 cm [1 à 2 po]). **Saler**.
- Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Faire bouillir de 3 à 4 min.
- Retirer la casserole du feu. Garder couvert et réserver.
- 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!)



Préparer et faire la salsa

- Peler, puis émincer l'**échalote**.
- Couper les **tomates** en quatre.
- Hacher grossièrement la **coriandre**.
- Zester, puis presser la **moitié** de la **lime** (la lime entière pour 4 pers.). Couper toute la **lime restante** en quartiers.
- Dans un petit bol, ajouter les **tomates**, les **échalotes**, la **moitié** du **zeste de lime**, la **moitié** de la **coriandre**, **2 c. à thé de jus de lime** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler les quant. pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



Faire cuire le bison

- Faire chauffer la poêle contenant le **gras de bacon réservé** à feu moyen-élevé.
- Ajouter le **bison** à la poêle chaude. Faire cuire de 4 à 5 min ou jusqu'à ce que le **bison** perde sa couleur rosée, en le défaisant en morceaux**.
- Retirer la poêle du feu.
- Ajouter l'**assaisonnement mexicain**. Faire cuire pendant 1 min ou jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme, en remuant souvent. **Saler** et **poivrer**, au goût.



Faire cuire le bacon

- Sur une autre planche à découper, couper le **bacon** sur la largeur en lanières de 0,5 cm (¼ po).
- Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter le **bacon** à la poêle chaude. Faire cuire de 5 à 7 min ou jusqu'à ce qu'il soit croustillant, en remuant à l'occasion**.
- Retirer la poêle du feu.
- À l'aide d'une cuillère à rainures, réserver le **bacon** dans une assiette tapissée d'un essuie-tout.
- Conserver **1 c. à soupe de gras** (doubler pour 4 pers.) dans la poêle. Égoutter et jeter le reste avec précaution.



Terminer et servir

- Égoutter le **jalapeno mariné** et jeter la marinade.
- Peler et dénoyauter l'**avocat**, puis le couper en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Badigeonner **chaque épis de maïs** de **½ c. à soupe de beurre** et **saler**.
- Répartir le **maïs** et les **tortillas** dans les assiettes. Garnir les **tortillas** de **bison**, de **bacon**, de **jalapeno mariné** et d'**avocat**.
- Parsemer le **maïs** du **reste** du **zeste de lime** et du **reste** de la **coriandre**.

Le souper, c'est réglé!