

Tacos au bœuf à la sauce hoisin

avec salade de chou au sésame

Familiale

20 à 30 minutes



Bœuf haché



Tortillas de farine



Mélange d'épices moo shu



Sauce hoisin



Sauce soja



Huile de sésame



Oignon vert



Mélange pour salade de chou



Vinaigre de riz



Mayonnaise



Poivron

BONJOUR SAUCE HOISIN

Une sauce sucrée-salée qui rehausse les saveurs!

D'abord

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

Matériel requis

Cuillères à mesurer, grand bol, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Tortillas de farine	6	12
Mélange d'épices moo shu	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sauce hoisin	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sauce soja	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Huile de sésame	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Oignon vert	2	4
Mélange pour salade de chou	170 g	340 g
Vinaigre de riz	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Poivron	160 g	320 g
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
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'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-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



1 Préparer et assembler la salade de chou

- Évider, puis couper le **poivron** en lanières de 0,5 cm (¼ po).
- Émincer les **oignons verts**.
- Dans un grand bol, ajouter la **mayonnaise**, la **moitié** de la **sauce soja**, la **moitié** de l'**huile de sésame**, le **vinaigre** et **½ c. à thé de sucre** (doubler la qté pour 4 pers.). **Saler et poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter le **mélange pour salade de chou** et les **oignons verts**, puis bien mélanger. Réserver.



4 Chauffer les tortillas

- Envelopper les **tortillas** dans un essuie-tout. (**CONSEIL** : Pour 4 pers., chauffer en plusieurs étapes, 6 tortillas à la fois.)
- Réchauffer au micro-ondes pendant 1 min, jusqu'à ce que les **tortillas** soient chaudes et souples.



2 Commencer la garniture

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter le **reste** de l'**huile de sésame**, puis le **bœuf** et les **poivrons**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **bœuf** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée** et que les **poivrons** soient tendres.
- Égoutter l'**excédent de gras** avec précaution et le jeter.



5 Terminer et servir

- Répartir la **garniture de bœuf et de poivrons** dans les tortillas.
- Arroser de **1 c. à soupe de sauce hoisin** (doubler la qté pour 4 pers.).
- Garnir de **salade de chou**.
- Répartir les **tacos** et la **salade de chou** dans les assiettes.



3 Terminer la garniture

- Dans la poêle contenant le **bœuf** et les **poivrons**, ajouter le **mélange d'épices moo shu** et le **reste** de la **sauce soja**. Cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme.
- **Saler et poivrer**.
- Retirer du feu. Incorporer **1 c. à soupe de sauce hoisin** (doubler la qté pour 4 pers.).
- Couvrir pour garder chaud, puis réserver.

Le souper, c'est réglé!