

# Tacos au chorizo

avec feta et jalapenos marinés

Rapido

Épicée

25 minutes



Chorizo, sans boyau



Tortillas de farine  
(15 cm [6 po])



Poblano, haché



Oignon rouge,  
tranché



Crème sure



Mélange d'épices à  
enchilada



Base de sauce  
tomate



Jalapeno



Lime



Mélange printanier



Feta, émietté

BONJOUR JALAPENO

*Le niveau de piquant de ce piment chili de taille moyenne peut varier!*

## D'abord

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

**Guide pour le niveau d'épice à l'étape 2 (doubler la quantité pour 4 personnes) :**

Doux : ¼ jalapeno  
Moyen : ½ jalapeno  
Épicé : 1 jalapeno

## Matériel requis

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

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Chorizo, sans boyau	250 g	500 g
Tortillas de farine (15 cm [6 po])	6	12
Poblano, haché 🌶️	113 g	226 g
Oignon rouge, tranché	113 g	226 g
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Mélange d'épices à enchilada	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Base de sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Jalapeno 🌶️	1	2
Lime	1	2
Mélange printanier	56 g	113 g
Feta, émietté	¼ tasse	½ tasse
Sucre*	2 c. à thé	4 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'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

📱 @HelloFreshCA



## Préparer et faire la crème à la lime

Zester, puis presser la **lime**. Ajouter la **crème sure** et **1 c. à thé** de **zeste de lime** (doubler la quantité pour 4 personnes) dans un petit bol. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Trancher finement le **jalapeno** en rondelles, en retirant les graines pour un goût plus doux. (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape!)



## Faire cuire le chorizo

Faire chauffer la même poêle à feu moyen-élevé. Ajouter le **chorizo** à la poêle sèche. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en défaisant le **chorizo** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée\*\*. Égoutter soigneusement, puis jeter l'excès de gras. Ajouter la **base de sauce tomate** et le **reste** du **mélange d'épices à enchilada**. Faire cuire pendant 30 secondes, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **chorizo** soit enrobé. Ajouter **¼ tasse** d'**eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**, au goût. Bien mélanger.



## Faire mariner les oignons et le jalapeno

Ajouter le **jus de lime**, la **moitié** des **oignons**, le **quart** du **jalapeno**, **2 c. à soupe** d'**eau** et **2 c. à thé** de **sucre** (doubler les quantités pour 4 personnes) dans une petite casserole. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) **Saler**. Porter à légère ébullition à feu moyen-élevé. Faire cuire de 1 à 2 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **sucre** se dissolve. Retirer la casserole du feu. Transférer les **oignons** et les **jalapenos**, y compris la **marinade**, dans un bol moyen. Réfrigérer.



## Faire chauffer les tortillas

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



## Faire cuire les légumes

Entre-temps, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **poblano** et le **reste** des **oignons**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement croquants. Saupoudrer de la **moitié** du **mélange d'épices à enchilada**. Faire cuire pendant 30 secondes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme. Transférer les **oignons** et le **poblano** dans une assiette, puis couvrir pour garder chaud.



## Terminer et servir

Ajouter **1 c. à soupe** de **marinade** et **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler les quantités pour 4 personnes) dans un grand bol. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant. Égoutter les **légumes marinés** et jeter le reste de la marinade. Ajouter le **mélange printanier** et la **moitié** des **légumes marinés** au grand bol contenant la **vinaigrette**, puis bien mélanger. Répartir les **tortillas** dans les assiettes. Garnir de **chorizo**, de **poblanos** et d'**oignons**, du **reste** des **légumes marinés**, de **crème à la lime** et de **feta**. Servir la **salade** en accompagnement.

**Le repas est prêt!**