

Tacos au steak façon carne asada

avec salsa fraîche et salade verte

20 minutes



Steaks de bœuf



Tortillas de farine
(15 cm [6 po])



Lime



Coriandre



Petites tomates



Oignon, haché



Assaisonnement
mexicain



Cheddar, râpé



Mélange printanier



Crème sure

BONJOUR CARNE ASADA

Une marinade rapide pour un steak débordant de saveurs inspirées de la cuisine mexicaine!

D'ABORD

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (température élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, zesteur, papier d'aluminium, grand bol, petit bol, fouet, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Steaks de bœuf	285 g	570 g
Tortillas de farine (15 cm [6 po])	6	12
Lime	1	2
Coriandre	7 g	14 g
Petites tomates	113 g	227 g
Oignon, haché	113 g	227 g
Assaisonnement mexicain	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Cheddar, râpé	¼ tasse	½ tasse
Mélange printanier	56 g	113 g
Crème sure	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Sucre*	½ c. à thé	1 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 63 °C (145 °F) pour un steak médium-saignant. Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

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

Partagez vos photos en mentionnant
#LaVieHelloFresh
Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



Préparer

Couper les **tomates** en quartiers. Zester, puis presser la **moitié** de la **lime**. Couper le **reste** de la **lime** en quartiers. Hacher grossièrement la **coriandre**.



Faire mariner les steaks

Dans un bol moyen, fouetter la **moitié** du **jus de lime**, l'**assaisonnement mexicain** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**. Sécher les **steaks** avec un essuie-tout. Ajouter les **steaks** et les morceaux d'**oignon** à la **marinade**, puis mélanger.



Faire griller les steaks et les oignons

Transférer les **oignons** et les **steaks** sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium et disposer en une seule couche. Faire griller au **centre** du four, en retournant les **steaks** à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **oignons** soient tendres et que les **steaks** soient cuits à la cuisson désirée, de 6 à 8 minutes.**



Faire chauffer les tortillas

Pendant que les **steaks** et les **oignons** cuisent, envelopper les **tortillas** dans du papier d'aluminium et les placer sur la grille du **bas** du four. Faire chauffer de 4 à 5 minutes. (REMARQUE : Cette étape est facultative.)



Assembler la salade et faire la salsa

Dans un grand bol, fouetter le **jus de lime**, **½ c. à thé de sucre** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). Ajouter le **mélange printanier** et la **moitié** des **tomates**. **Saler** et **poivrer**. Bien mélanger. Dans un petit bol, mélanger le **reste** des **tomates**, les **oignons grillés**, la **moitié** de la **coriandre**, le **reste** du **zeste de lime** et **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**.



Terminer et servir

Trancher les **steaks** finement. Répartir les **tortillas** dans les assiettes. Garnir **chaque tortilla** de **salsa**, de **steak** et de **fromage**. Couronner de **crème sure** et parsemer du **reste** de la **coriandre**. Arroser du jus d'un **quartier de lime**, au goût. Servir la **salade** en accompagnement.

Le repas est prêt!