

Tacos barbacoa au chipotle

avec oignons marinés et salade

20 minutes

Épicée (au goût)



Bœuf effiloché



Tortillas de farine



Poivron



Assaisonnement mexicain



Vinaigre de vin rouge



Poudre de chipotle



Oignon, en tranches



Mélange printanier



Crème sure



Coriandre

BONJOUR BŒUF EFFILOCHÉ

Les saveurs de la mijoteuse prêtes en un rien de temps!

D'abord

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

Guide pour le niveau d'épice aux étapes 2 et 3 (doubler pour 4 pers.):

- Doux : ½ c. à thé
- Moyen : ¼ c. à thé
- Épicé : ½ c. à thé

Matériel requis

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

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf effiloché	250 g	500 g
Tortillas de farine	6	12
Poivron	160 g	320 g
Assaisonnement mexicain	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Vinaigre de vin rouge	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Poudre de chipotle 🌶️	½ c. à thé	1 c. à thé
Oignon, en tranches	56 g	113 g
Mélange printanier	56 g	113 g
Crème sure	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Coriandre	7 g	14 g
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 71 °C (160 °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

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



Faire mariner les oignons

Dans une petite casserole, ajouter les **oignons**, le **vinaigre**, **2 c. à soupe** d'eau et **2 c. à thé** de **sucre** (doubler les quant. pour 4 pers.). **Salier**. 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**, 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 min ou jusqu'à ce qu'elles soient chaudes et souples. (**CONSEIL** : Cette étape est facultative!)



Préparer

Entre-temps, évider le **poivron**, puis le couper en lanières de 0,5 cm (¼ po). Hacher grossièrement la **coriandre**. Ajouter la **crème sure** et **¼ c. à thé** de **poudre de chipotle** dans un petit bol. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.



Faire la salade

Fouetter **1 c. à soupe** de la **marinade** et **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler les quant. pour 4 pers.) dans un grand bol. Ajouter le **mélange printanier** et la **moitié** de la **coriandre**. **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger.



Préparer la garniture de bœuf

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler pour 4 pers.), puis les **poivrons**. Faire cuire de 3 à 4 min ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croquants, en remuant à l'occasion. Ajouter le **bœuf**, l'**assaisonnement mexicain**, **½ tasse** d'eau (doubler pour 4 pers.) et **¼ c. à thé** de **poudre de chipotle**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) Faire cuire de 4 à 5 min ou jusqu'à ce que le **bœuf** dégage son arôme et qu'il soit bien chaud, en le défaisant en morceaux**.



Terminer et servir

Égoutter les **oignons marinés** et jeter le reste de la marinade. Répartir les **tortillas** dans les assiettes. Remplir de la **garniture de bœuf** et garnir d'**oignons marinés**. Couronner de **crème sure au chipotle** et parsemer les **tacos** du **reste** de la **coriandre**. Servir la **salade** en accompagnement.

Le souper, c'est réglé!