

Tacos d'agneau et pico de gallo avec mélange printanier

30 minutes



Agneau haché



Ail



Échalote



Assaisonnement
mexicain



Tomates Roma



Coriandre



Lime



Mélange printanier



Tortillas de farine
(15 cm [6 po])



Crème sure

BONJOUR ASSAISONNEMENT MEXICAIN

Le mélange parfait de piment, de cumin, d'ail, de paprika, d'origan et de chipotle!

D'ABORD

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

Matériel requis

Cuillères à mesurer, zesteur, grand bol, 2 petits bols, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Agneau haché	250 g	500 g
Ail	6 g	12 g
Échalote	50 g	100 g
Assaisonnement mexicain	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Tomates Roma	160 g	320 g
Coriandre	7 g	14 g
Lime	1	2
Mélange printanier	56 g	113 g
Tortillas de farine (15 cm [6 po])	6	12
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Sucre*	1 c. à thé	2 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, 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 morceaux de 0,5 cm (¼ po). Zester, puis presser la **lime**. Hacher finement la **coriandre**. Peler, puis émincer l'**échalote**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.



Préparer la salade

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



Faire cuire la garniture

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis l'**échalote** émincée, l'**agneau**, l'**ail** et l'**assaisonnement mexicain**. Faire cuire l'**agneau** en le défaisant en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée, de 4 à 5 minutes.** Retirer la poêle du feu. **Saler** et **poivrer**.



Faire chauffer les tortillas et préparer la crème à la lime

Envelopper les **tortillas** dans un essuie-tout. Faire chauffer au micro-ondes jusqu'à ce que les **tortillas** soient chaudes et souples, pendant 1 minute. (**REMARQUE** : Cette partie de l'étape est facultative.) Dans un autre petit bol, mélanger la **crème sure** et le **zeste de lime**. **Saler** et **poivrer**.



Préparer le pico de gallo

Pendant que la **garniture** cuit, mélanger dans un petit bol la **moitié** des **tomates**, la **coriandre** et la **moitié** du **jus de lime**. **Saler** et **poivrer**. Réserver.



Terminer et servir

Remplir les **tortillas** de la **garniture à l'agneau**. Garnir du **pico de gallo**, puis napper de la **crème à la lime**. Servir la **salade** en accompagnement.

Le repas est prêt!