

Tacos de bœuf à la birria et au fromage

avec trempette de consommé

20 minutes

Épicée



Bœuf effiloché



Tortillas de farine
(15 cm [6 po])



Mélange printanier



Petites tomates



Lime



Mozzarella, râpée



Base pour sauce
tomate



Assaisonnement
mexicain



Concentré de
bouillon de bœuf



Sauce au chipotle

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.

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, pince de cuisine, casserole moyenne, grand bol, tasses à mesurer, fouet, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf effiloché	250 g	500 g
Tortillas de farine (15 cm [6 po])	6	12
Mélange printanier	56 g	113 g
Petites tomates	113 g	227 g
Lime	1	2
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Base pour sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Assaisonnement mexicain	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Concentré de bouillon de bœuf	1	2
Sauce au chipotle 🌶️	4 c. à soupe	8 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 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

📱 @HelloFreshCA



Faire le consommé

Faire chauffer une casserole moyenne à feu moyen. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler pour 4 pers.), puis la **base pour sauce tomate** et l'**assaisonnement mexicain**. Faire cuire pendant 1 min ou jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme, en remuant souvent. Incorporer au fouet **1 tasse d'eau** (doubler pour 4 pers.) et le **concentré de bouillon**. Porter à ébullition à feu élevé, puis réduire à feu moyen. Faire cuire de 2 à 3 min ou jusqu'à ce que le **consommé** épaississe légèrement, en fouettant à l'occasion. Réduire à feu doux, puis couvrir pour garder chaud.



Faire cuire les tacos

Faire chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen. (**CONSEIL** : Pour 4 pers., faire chauffer 2 poêles pour faire cuire plus de tacos à la fois!) Ajouter **3 tacos** à la poêle chaude. Faire cuire de 1 à 2 min par côté ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Répéter avec le **reste des tacos**.



Faire cuire le bœuf

Entre-temps, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Émietter le **bœuf** dans la poêle sèche. Faire cuire de 2 à 3 min ou jusqu'à ce que le **bœuf** soit chaud et doré, en le défaisant en plus petits morceaux**. Retirer la poêle du feu, puis transférer le **bœuf** dans un bol moyen. Incorporer la **sauce au chipotle** et **¼ tasse de consommé** (doubler pour 4 pers.). Essuyer la poêle avec précaution.



Préparer et faire la salade

Entre-temps, couper les **tomates** en deux, si désiré. Presser la **moitié** de la **lime**. Couper le **reste** de la **lime** en quartiers. Dans un grand bol, ajouter le **jus de lime**, **½ c. à thé de sucre** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler les quant. pour 4 pers.). **Saler et poivrer**, puis fouetter pour bien mélanger. Ajouter le **mélange printanier** et les **tomates**, puis bien mélanger.



Assembler les tacos

À l'aide d'une pince de cuisine, tremper **1 tortilla** dans le **consommé** pour enrober les deux côtés. Laisser **tout l'excédent** de **consommé** s'égoutter dans la casserole. Disposer la **tortilla** sur un grand plateau de service ou une plaque à cuisson (2 plateaux ou 2 plaques à cuisson pour 4 pers.). Répéter avec le **reste des tortillas**. Parsemer le **fromage** uniformément sur les **tortillas**. Étendre le **bœuf** uniformément sur le **fromage**. Plier les **tortillas** en deux pour recouvrir la **garniture**.



Terminer et servir

Répartir les **tacos** et la **salade** dans les assiettes. Arroser du jus d'un **quartier de lime**, si désiré. Servir le **consommé** dans de petits bols comme trempette.

Le souper, c'est réglé!