

Tacos de bœuf à la chinoise

avec légumes marinés

Épicée

25 minutes



Bœuf haché



Tortillas de farine
(15 cm [6 po])



Échalote



Ail



Carotte, en julienne



Mélange printanier



Sauce hoisin



Sauce soja



Sauce aux piments
et à l'ail



Vinaigre de riz



Arachides, hachées

D'ABORD

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

Matériel requis

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

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Tortillas de farine (15 cm (6 po))	6	12
Échalote	50 g	100 g
Ail	6 g	12 g
Carotte, en julienne	56 g	113 g
Mélange printanier	56 g	113 g
Sauce hoisin	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sauce soja	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sauce aux piments et à l'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Vinaigre de riz	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Arachides, hachées	28 g	56 g
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



1 Préparer

Peler, puis émincer l'**échalote**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.



2 Faire mariner les légumes

Dans une grande poêle antiadhésive, ajouter l'**échalote** émincée, la **carotte** en julienne, le **vinaigre de riz**, **2 c. à soupe d'eau** et **1 c. à thé de sucre** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Saler**. Porter à légère ébullition à feu moyen-élevé. Faire cuire en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **sucre** se dissolve, de 1 à 2 minutes. Retirer la poêle du feu. Transférer les **légumes**, y compris le liquide de la **marinade**, dans un bol moyen. Réserver au réfrigérateur pour faire refroidir. Rincer et essuyer la poêle soigneusement.



3 Faire griller les arachides

Faire chauffer la même poêle à feu moyen. Ajouter les **arachides** à la poêle sèche. Faire griller de 3 à 4 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'elles soient dorées (**CONSEIL** : Surveiller les arachides pour ne pas les brûler!) Transférer dans une assiette.



4 Faire cuire le bœuf

Faire chauffer la même poêle à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **bœuf**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en défaisant le **bœuf** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée.** Égoutter soigneusement, puis jeter l'**excès de gras**. Ajouter l'**ail** et faire cuire pendant 30 secondes, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'il dégage son arôme. Ajouter la **sauce hoisin** et la **sauce soja**, puis bien mélanger. **Saler** et **poivrer**.



5 Faire chauffer les tortillas

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 étape est facultative.)



6 Terminer et servir

Dans un grand bol, fouetter **1 c. à soupe** de la **marinade** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). Ajouter le **mélange printanier**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Égoutter les **légumes marinés**. Répartir les **tortillas** dans les assiettes. Garnir de **bœuf**, d'un peu de **salade** et de quelques **légumes marinés**. Parsemer d'**arachides** et servir avec la **sauce aux piments et à l'ail**, au goût. Servir le **reste** de la **salade** en accompagnement.

Le repas est prêt!