

Tacos norteños au bison et au bacon

avec piments poblano et Monterey Jack

Spécial découverte

Épicée

35 minutes



Bison haché maigre



Tranches de bacon



Oignon rouge



Épices à enchilada



Piment poblano



Base de sauce tomate



Tortillas de farine



Mélange printanier



Avocat



Lime



Coriandre



Monterey Jack, râpé

BONJOUR PIMENT POBLANO

Une fois séchés, ces doux piments mexicains s'appellent piments ancho!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, poêle moyenne allant au four, cuillères à mesurer, papier d'aluminium, papier parchemin, fouet

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bison haché maigre	250 g	500 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Oignon rouge	56 g	113 g
Épices à enchilada	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Piment poblano 🌶️	160 g	320 g
Base de sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Tortillas de farine	6	12
Mélange printanier	28 g	56 g
Avocat	1	2
Lime	1	2
Coriandre	7 g	14 g
Monterey Jack, râpé	½ tasse	1 tasse
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire le bacon et le bison jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F) et 74 °C (165 °F), respectivement.

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



1 Chauffer les tortillas et cuire le bacon

- Envelopper les **tortillas** dans du papier d'aluminium et les placer dans le **haut** du four, puis chauffer de 4 à 5 min.
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, disposer les **tranches de bacon** en une seule couche.
- Rôtir au **centre** du four de 8 à 12 min, jusqu'à ce que le **bacon** soit doré et entièrement cuit**.



4 Cuire le poblano et la sauce

- Ajouter le **poblano** à la poêle. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit légèrement croquant et que le **bison** perde sa couleur rosée**.
- Égoutter le gras de la poêle avec précaution et le jeter.
- Ajouter les **épices à enchilada**, la **base de sauce tomate** et **2 c. à soupe** d'eau (doubler la qté pour 4 pers.). Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **épices** dégagent leur arôme et que la **sauce** épaississe légèrement.
- **Saler et poivrer**, puis retirer la poêle du feu. (**REMARQUE** : À défaut d'une poêle allant au four, transférer le mélange dans un plat de cuisson 20 x 20 cm [8 x 8 po].)
- Parsemer de **fromage**. Rôtir au **centre** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.



2 Préparer

- Entre-temps, évider le **poblano** en retirant les graines pour un goût plus doux, puis le couper en morceaux de 1,25 cm (½ po). (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.)
- Peler l'**oignon**, le couper en deux, puis en couper la **moitié** en morceaux de 1,25 cm (½ po) (l'oignon entier pour 4 pers.).
- Hacher grossièrement la **coriandre**.
- Peler, dénoyauter et couper l'**avocat** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Presser la **moitié** de la **lime** dans un bol moyen. Réserver. Couper le **reste** de la **lime** en quartiers.



5 Faire la salade

- Entre-temps, fouetter **¼ c. à thé** de **sucre** et **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler les qtés pour 4 pers.) dans le bol contenant le **jus de lime**.
- Ajouter l'**avocat**, le **mélange printanier** et la **moitié** de la **coriandre**.
- **Saler et poivrer**, puis bien mélanger.



3 Cuire le bison et les oignons

- Chauffer une poêle moyenne allant au four à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **bison** et les **oignons**.
- Cuire de 3 à 4 min, en remuant et en défaisant le **bison** en morceaux, jusqu'à ce que les **oignons** soient tendres.
- **Saler et poivrer**.



6 Terminer et servir

- Lorsque le **fromage** aura fondu, retirer la poêle du four avec précaution et parsemer le **bacon** en l'émiettant.
- Parsemer du **reste** de la **coriandre**.
- Servir les **tortillas**, le **mélange de bison et de fromage** et la **salade d'avocats** à partager en famille.
- Servir avec les **quartiers de lime**.

Le souper, c'est réglé!