



Tacos norteños au bison et au bacon

avec piments forts et Monterey Jack

Spécial découverte

Épicée

35 minutes

Changer



Bœuf haché

250 g | 500 g

Recette personnalisée

+ Ajouter

Changer

ou

x2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page [hellofresh.ca](https://www.hellofresh.ca)



Bison haché maigre
250 g | 500 g



Tranches de bacon
100 g | 200 g



Oignon rouge
1/2 g | 1 g



Mélange d'épices à enchilada
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Piment fort
1 | 2



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



Vinaigre de vin blanc
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Coriandre
7 g | 14 g



Monterey Jack, râpe
1/2 tasse | 1 tasse

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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Cuire le bacon

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

- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, disposer les **tranches de bacon** en une seule couche.
- Cuire dans le **bas** du four de 8 à 12 min, jusqu'à ce que le **bacon** soit croustillant et entièrement cuit**.
- À l'aide d'une pince de cuisine, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout.

2



Préparer

- Entre-temps, éviter le **piment fort** 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**, puis couper la **moitié** (l'oignon entier pour 4 pers.) en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Hacher grossièrement la **coriandre**.

3



Cuire le bison et les oignons

Changer | **Bœuf haché**

- Entre-temps, chauffer une poêle moyenne allant au four à feu moyen-élevé.
- Ajouter 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. (**REMARQUE** : Le bison finira de cuire à l'étape 4.) **Saler** et **poivrer**.

4



Cuire les piments forts et la sauce

- Dans la poêle contenant le **bison** et les **oignons**, ajouter les **piments forts**.
- Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **piments** soient légèrement croquants et que le **bison** perde sa couleur rosée**.
- Égoutter l'excédent de gras de la poêle avec précaution et le jeter.
- Ajouter le **mélange d'épices à enchilada**, la **base de sauce tomate** et ¼ tasse (½ tasse) d'**eau**.
- 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**, au goût, 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.

5



Chauffer les tortillas et assembler la salade

- Entre-temps, envelopper les **tortillas** dans du papier d'aluminium, puis les chauffer dans le **haut** du four de 4 à 5 min.
- Peler, dénoyauter et couper l'**avocat** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Dans un grand bol, fouetter le **vinaigre**, ¼ c. à thé (½ c. à thé) de **sucre** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**.
- Ajouter l'**avocat**, le **mélange printanier** et la **moitié** de la **coriandre**.
- **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.

6



Terminer et servir

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

Unités de mesure à chaque étape | **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) | **d'huile**
2 personnes | 4 personnes | Ingrédient

3 | Cuire le bœuf et les oignons

Changer | **Bœuf haché**

Si vous avez choisi le **bœuf**, le cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire le **bison****.

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



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.