

Tacos style choriqueso

avec salade de chou crémeuse

Épicée

Rapido

25 minutes



Chorizo, sans boyau



Base de sauce tomate



Tortillas de farine



Mozzarella, râpée



Coriandre



Lime



Mélange pour salade de chou



Mayonnaise



Jalapeno



Assaisonnement mexicain



Oignon vert

BONJOUR CHORIZO

Une saucisse de porc assaisonnée et débordante de saveur!

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, cuillères à mesurer, zesteur, grand bol, papier parchemin, tasses à mesurer, fouet, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Chorizo, sans boyau	250 g	500 g
Base de sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Tortillas de farine	6	12
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Coriandre	7 g	14 g
Lime	1	2
Mélange pour salade de chou	170 g	340 g
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Jalapeno 🌶️	1	2
Assaisonnement mexicain	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Oignon vert	2	4
Sucre*	1 c. à thé	2 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °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 rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



Préparer

- Zester la **lime**, puis en presser la **moitié**. Couper le **reste** de la **lime** en quartiers.
- Émincer les **oignons verts**.
- Hacher grossièrement le **coriandre**.
- Évider, puis hacher finement le **jalapeno**, en retirant les graines pour un goût plus doux. (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape!)



Préparer la salade de chou

- Entre-temps, fouetter dans un grand bol la **mayonnaise**, le **jus de lime**, le **zeste de lime**, le **reste** de l'**assaisonnement mexicain** et **1 c. à thé** de **sucre** (doubler la qté pour 4 pers.).
- Ajouter le **mélange pour salade de chou** et la **moitié** des **oignons verts**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



Commencer la garniture

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **chorizo** et les **jalapenos**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **chorizo** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter.
- Ajouter la **moitié** de l'**assaisonnement mexicain**, puis remuer pour enrober le **chorizo** et les **jalapenos**.



Assembler et cuire les tacos

- Disposer les **tortillas** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson pour 4 pers.)
- Répartir la **garniture de chorizo** dans les **tortillas**.
- Parsemer de **fromage**.
- Cuire au **centre** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., cuire au centre et dans le haut du four.)



Terminer la garniture

- Dans la poêle contenant le **chorizo**, ajouter la **base de sauce tomate** et **½ tasse** d'**eau** (doubler la qté pour 4 pers.).
- Porter à ébullition, puis réduire à feu moyen. **Saler** et **poivrer**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe.



Terminer et servir

- Répartir les **tacos** dans les assiettes. Servir la **salade** en accompagnement.
- Parsemer les **tacos** de **coriandre** et du **reste** des **oignons verts**.
- Arroser du jus d'un **quartier de lime**, si désiré.

Le souper, c'est réglé!