

Tacos style queso fundido

avec chorizo au chipotle, maïs et crème à la lime

20 minutes



Chorizo, sans boyau



Oignon, haché



Monterey Jack, râpé



Tortillas de farine



Sauce au chipotle



Coriandre



Lime



Petites tomates



Crème sure



Maïs en grains



Épices à enchilada



Poivron

BONJOUR CHORIZO

Une saucisse de porc assaisonnée et débordante de saveur!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, zesteur, papier d'aluminium, petit bol, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Chorizo, sans boyau	250 g	500 g
Oignon, haché	56 g	113 g
Monterey Jack, râpé	1 tasse	2 tasses
Tortillas de farine	6	12
Sauce au chipotle 🌶️	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Coriandre	7 g	14 g
Lime	1	2
Petites tomates	113 g	227 g
Crème sure	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Mais en grains	113 g	227 g
Épices à enchilada	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Poivron	160 g	320 g
Sucre*	¼ c. à thé	½ 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

📱 @HelloFreshCA



Cuire le chorizo

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **chorizo**. Cuire de 4 à 6 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.



Fondre le fromage sur les tortillas

- Disposer les **tortillas** sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., griller les tortillas en 2 étapes.)
- Parsemer les **tortillas** de **fromage**.
- Griller au **centre** du four de 1 à 2 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde. (**CONSEIL** : Surveiller les tortillas pour ne pas les brûler!)



Cuire les légumes

- Dans la poêle contenant le **chorizo**, ajouter les **épices à enchilada**, les **oignons** et le **maïs**. Cuire de 5 à 6 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement croquants.
- Retirer la poêle du feu.
- Incorporer la **sauce au chipotle**.
- **Salier et poivrer**, au goût.



Préparer les condiments

- Dans un bol moyen, ajouter le jus de **lime**, les **poivrons**, les **tomates**, la **coriandre**, **¼ c. à thé de sucre** et **2 c. à thé d'huile** (doubler les qtés pour 4 pers.).
- **Salier et poivrer**, puis bien mélanger.
- Réserver.
- Dans un petit bol, ajouter la **crème sure** et le **zeste de lime**.
- **Salier et poivrer**, puis bien mélanger.
- Réserver.



Préparer

- Entre-temps, couper les **tomates** en deux.
- Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Zester, puis presser la **lime**.
- Hacher grossièrement la **coriandre**.



Terminer et servir

- Répartir les **tortillas** dans les assiettes. Parsemer du **mélange de chorizo**, puis garnir d'**un peu de pico de gallo** et de **crème à la lime**.
- Servir le **reste** du **pico de gallo** en accompagnement.

Le souper, c'est réglé!