



# Burgers tex-mex à la dinde

avec nachos fromagés et salsa fresca

**FAMILIALE** 25 minutes



En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus.

Merci de votre compréhension.  
Bon appétit!



Dinde hachée



Petit pain artisan



Oignons verts



Tomate Roma



Lime



Fromage cheddar, râpé



Assaisonnement mexicain



Mayonnaise



Mélange printanier



Croustilles de maïs

**BONJOUR SALSA FRESCA!**

*Tomates, oignons et lime se combinent pour former une salsa rapide et délicieuse!*

## COMMENCER ICI

- Avant de commencer, préchauffer le four à 450 °F.
- Laver et sécher tous les aliments.

### Sortir

Grande poêle antiadhésive, plaque à cuisson, papier d'aluminium, microplane/zesteur, bol moyen, petit bol, cuillères à mesurer

### Ingrédients

	2 pers	4 pers
Dinde hachée	250 g	500 g
Petit pain artisan	2	4
Oignons verts	2	4
Tomate Roma	80 g	160 g
Lime	1	1
Fromage cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Assaisonnement mexicain	1 c. à table	2 c. à table
Mayonnaise	¼ tasse	½ tasse
Mélange printanier	28 g	56 g
Croustilles de maïs	85 g	170 g
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Pas inclus dans la boîte.

\*\* Cuire à une température interne minimale de 74 °C/165 °F; la taille affecte le temps de cuisson.

### Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

*Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.*

### Nous joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh  
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002  
bonjour@hellofresh.ca  
HelloFresh.ca



## 1. PRÉPARATION

Couper les **tomates** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Zester et presser la **moitié** de la **lime**. (**NOTE** : utiliser toute la lime pour 4 pers.) Couper le **reste** de la **lime** en quartiers. Émincer les **oignons verts**.



## 4. GRILLER LES CROUSTILLES ET LES PAINS

Disposer les **croustilles de maïs** en une seule couche sur une moitié d'une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium. Saupoudrer de **fromage**. Couper les **pains** et les disposer, côté coupé vers le haut, sur l'autre moitié de la plaque à cuisson. Griller au **centre** du four jusqu'à ce que le **fromage** soit fondu et les **pains** soient grillés, de 4 à 5 min. (**NOTE** : pour 4 pers, disposer les pains sur une autre plaque à cuisson ou directement sur la grille du haut du four.)



## 2. FORMER LES BOULETTES

Dans un bol moyen, combiner la **dinde** et l'**assaisonnement mexicain**. Former **2 boulettes** d'un diamètre de 10 cm (4 po; 4 boulettes pour 4 pers). (**NOTE** : le mélange semblera humide, c'est normal. À l'étape 3, il est possible de refaçonner les boulettes lorsqu'elles cuisent.)



## 5. PRÉPARER LES GARNITURES

Pendant que les **pains** grillent, ajouter les **tomates**, le **jus de lime**, la **moitié** des **oignons verts**, **½ c. à thé** de **sucre** et **½ c. à table** d'**huile** (doubler le sucre et l'huile pour 4 pers) dans un autre bol moyen. **Saler** et **poivrer**. Bien mélanger. Réserver. Dans un petit bol, mélanger la **mayo**, le **zeste de lime** et le **reste** d'**oignons verts**.



## 3. CUIRE LES BOULETTES

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **½ c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis les **boulettes**. Poêler jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites, de 5 à 6 min par côté.\*\*



## 6. FINIR ET SERVIR

Badigeonner les pains de **mayo lime-oignons verts**. Garnir les **pains inférieurs** de **mélange printanier** et des **boulettes de dinde**. Refermer les **burgers**. Répartir les **burgers** et les **nachos** dans les assiettes. Servir la **salsa** en accompagnement ou en couronner les **nachos**.

## Le souper, c'est réglé!