

Pennes à la dinde façon tex-mex

avec croustilles de maïs écrasées

Familiale

30 minutes



Dinde hachée



Pennes



Mélange d'épices à enchilada



Salsa aux tomates



Tomates broyées



Poivron vert



Croustilles de maïs



Crème sure



Oignons verts



Monterey Jack, râpé

BONJOUR ÉPICES À ENCHILADA

Ce mélange savoureux combine des épices réconfortantes avec les arômes de l'oignon et de l'ail!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (température élevée).
- Dans une grande casserole, ajouter 10 tasses d'eau et 2 c. à thé de sel (utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Passoire, cuillères à mesurer, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive, plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po)

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Dinde hachée	250 g	500 g
Pennes	170 g	340 g
Mélange d'épices à enchilada	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Salsa aux tomates	½ tasse	1 tasse
Tomates broyées	370 ml	740 ml
Poivron vert	200 g	400 g
Croustilles de maïs	85 g	170 g
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Oignons verts	1	2
Monterey Jack, râpé	½ tasse	1 tasse
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

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



Faire cuire les penne

Ajouter les **pennes** à la casserole d'**eau bouillante**. Faire cuire à découvert de 10 à 12 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres. Réserver **¼ tasse d'eau de cuisson** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis égoutter les **pennes** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.



Faire cuire la dinde et les poivrons

Pendant que les **pennes** cuisent, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Pendant que la poêle chauffe, éviter le **poivron**, puis le couper en morceaux de 1,25 cm (½ po). Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes) à la poêle chaude, puis la **dinde**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en défaisant la **dinde** en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée**. Ajouter les **poivrons**, puis saupoudrer des **épices à enchilada**. **Saler et poivrer**. Faire cuire pendant 30 secondes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.



Faire cuire la sauce

Ajouter les **tomates broyées**, la **salsa** et **½ c. à thé de sucre** (doubler la quantité pour 4 personnes) à la poêle contenant la **dinde** et les **poivrons**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger. Porter à légère ébullition à feu élevé, puis baisser à feu moyen. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **poivrons** soient légèrement croquants.



Préparer

Pendant que la **sauce** cuit, émincer les **oignons verts**. Ouvrir un côté du paquet de **croustilles de maïs**. Écraser délicatement les **croustilles de maïs** dans leur emballage jusqu'à ce qu'elles soient brisées en petits morceaux.



Terminer les penne

Ajouter la **moitié** du **fromage**, la **dinde**, la **sauce** et l'**eau de cuisson réservée** à la casserole contenant les **pennes**. Faire chauffer la casserole à feu moyen. Remuer de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que la **sauce** épaississe légèrement. **Saler et poivrer**, au goût. Transférer le **mélange** dans un plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po) (plat de cuisson de 23 x 33 cm [9 x 13 po] pour 4 personnes). Parsemer de **croustilles de maïs écrasées** et du **reste** du **fromage**. Faire gratiner au **centre** du four de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que le **fromage** fonde. (**CONSEIL** : Surveiller les croustilles pour ne pas les brûler!)



Terminer et servir

Répartir les **pennes** dans les assiettes. Garnir d'un **souffon** de **crème sure**. Parsemer d'**oignons verts**.

Le repas est prêt!