

# Tortillas au bœuf et légumes à la mexicaine

avec salsa fraîche et crème à la lime

Familiale

30 minutes



En raison du volume de commandes, il se peut que des ingrédients soient remplacés par des produits équivalents. Suivez la recette comme d'habitude, avec les ingrédients que vous avez reçus.

Merci de votre compréhension.  
À vos casseroles!



Bœuf haché



Carotte



Mais en grains



Assaisonnement mexicain



Coriandre



Crème sure



Tomates Roma



Tortillas de farine



Cheddar, râpé



Lime

## 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, bol moyen, épluche-légumes, couteau à zester/zesteur, cuillères à mesurer, couteau dentelé, papier parchemin, petit bol, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive, râpe à 4 côtés

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Carotte	170 g	340 g
Mais en grains	56 g	113 g
Assaisonnement mexicain	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Coriandre	7 g	14 g
Crème sure	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Tomates Roma	80 g	160 g
Tortillas de farine	6	12
Cheddar, râpé	1 tasse	2 tasses
Lime	1	1
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 71 °C (160 °F).

## Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

*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

Partagez vos photos en mentionnant

#LaVieHelloFresh

Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca



## Préparer

Peler, puis râper grossièrement la **carotte** à l'aide d'une râpe à 4 côtés. Couper les **tomates** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Zester et presser la **moitié** de la **lime**. Couper le **reste** de la **lime** en quartiers. (**REMARQUE** : Utiliser la lime entière pour 4 personnes). Hacher grossièrement la **coriandre**.



## Préparer la salsa

Dans un bol moyen, mélanger les **tomates**, la **moitié** du **jus de lime**, la **moitié** de la **coriandre**, ½ c. à thé de **sucre** et ½ c. à **soupe** d'**huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Saler et poivrer**.



## Faire cuire le bœuf et les carottes

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **bœuf** et la **carotte** râpée. Faire cuire en défaisant le **bœuf** en plus petits morceaux jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée, de 4 à 5 minutes. **\*\*** Ajouter l'**assaisonnement mexicain** et le **maïs**. Faire cuire pendant 1 minute en remuant souvent, jusqu'à ce que les ingrédients dégagent leur arôme. Retirer la poêle du feu et incorporer la **moitié** du **fromage**. **Saler et poivrer**



## Préparer la crème à la lime

Dans un petit bol, mélanger la **crème sure**, le **zeste de lime** et le **reste** du **jus de lime**. **Saler et poivrer**.



## Assembler les tortillas

Placer une **tortilla** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Répartir uniformément ⅓ **tasse** de **garniture de bœuf** sur la **tortilla**. Déposer une autre **tortilla** sur le dessus, puis répéter les mêmes étapes jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de **garniture de bœuf**. Couvrir le dessus d'une dernière **tortilla**. (**REMARQUE** : Faire 1 pile de tortillas pour 2 personnes, et 2 piles pour 4 personnes.) Parsemer du **reste** du **fromage**. Faire cuire au **centre** du four jusqu'à ce que les **tortillas** soient bien chaudes et que le **fromage** ait fondu, de 5 à 7 minutes.



## Terminer et servir

À l'aide d'un couteau dentelé, couper la **pile de tortillas** en pointes (comme un gâteau). Répartir les **pointes** dans les assiettes et napper de **crème à la lime** et de **salsa**. Saupoudrer du **reste** de la **coriandre** et arroser du jus d'un **quartier de lime**, au goût.

## Le repas est prêt!