

Tortillas au bœuf et aux légumes à la mexicaine

avec salsa fraîche et crème à la lime

Familiale

30 minutes



Bœuf haché



Carotte



Mais en grains



Assaisonnement mexicain



Coriandre



Crème sure



Tomates Roma



Tortillas de farine



Cheddar, râpé



Lime

BONJOUR ASSAISONNEMENT MEXICAIN

Une combinaison de saveurs fumées, sucrées et épicées pour un assaisonnement tex-mex parfait!

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, râpe 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** (utiliser la lime entière pour 4 personnes). Couper le **reste** de la **lime** en quartiers. 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). **Salier** et **poivrer**.



Faire cuire la garniture de bœuf

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter ½ c. à **soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **bœuf** et la **carotte** râpée. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en défaisant le **bœuf** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée.** Égoutter soigneusement, puis jeter l'**excès de gras**. Ajouter l'**assaisonnement mexicain** et le **maïs**. Faire cuire pendant 1 minute, en remuant souvent, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme. Retirer la poêle du feu et incorporer la **moitié** du **fromage**. **Salier** 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**. **Salier** 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**, en terminant avec une **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!