

Tortillas au chorizo et aux poblanos

avec crème à la lime et salsa maison

Épicée

30 minutes



Chorizo, sans boyau



Tortillas de farine



Piment poblano



Tomate Roma



Oignon vert



Lime



Cheddar, râpé



Crème sure



Mélange d'épices à enchilada

BONJOUR MÉLANGE D'ÉPICES À ENCHILADA

Ce mélange savoureux combine des épices réconfortantes et de l'oignon et de l'ail aromatiques!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Unités de mesure à chaque étape	1 c. à soupe	(2 c. à soupe)	d'huile
	2 personnes	4 personnes	Ingrédient

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, zesteur, papier parchemin, petit bol, tasses à mesurer, fouet, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Chorizo, sans boyau	250 g	500 g
Tortillas de farine	6	12
Piment poblano 🌶️	160 g	320 g
Tomate Roma	80 g	160 g
Oignon vert	1	2
Lime	1	2
Cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Crème sure	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Mélange d'épices à enchilada	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	½ c. à thé	1 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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

Nous rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



1 Préparer et mélanger la crème à la lime

- Évider, puis couper le **poblano** en morceaux de 0,5 cm (¼ po), en retirant les **graines** pour un goût plus doux. (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.)
- Couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Émincer l'**oignon vert**.
- Zester, puis presser la **lime**.
- Dans un petit bol, ajouter la **crème sure**, la **moitié du zeste de lime** et ½ c. à thé (1 c. à thé) de **jus de lime**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.



4 Assembler les tortillas

- Disposer **2 tortillas** (4 tortillas pour 4 pers.) sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson pour 4 pers.)
- Répartir uniformément ½ tasse du **mélange de chorizo** sur **chaque tortilla**. Superposer **une autre tortilla** et répartir uniformément **une autre ½ tasse du mélange de chorizo**. Couronner **chaque pile** d'une **tortilla**.
- Badigeonner de ½ c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**, puis parsemer du **reste du fromage**.
- Cuire au **centre** du four de 5 à 7 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **tortillas** soient bien chaudes. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., cuire au centre et dans le bas du four.)



2 Cuire les poblanos

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter ½ c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **poblanos**. Cuire de 3 à 4 min, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croquants.
- Réserver dans une assiette.



5 Préparer la salsa

- Entre-temps, ajouter dans un bol moyen les **tomates**, le **reste des poblanos**, le **reste du zeste de lime**, la **moitié des oignons verts**, ½ c. à thé (1 c. à thé) de **sucre**, ½ c. à soupe (1 c. à soupe) de **jus de lime** et ½ c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



3 Cuire la garniture au chorizo

- Dans la même poêle, ajouter ½ c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **chorizo**. Défaire le **chorizo** en morceaux. Cuire de 4 à 5 min, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- Ajouter le **mélange d'épices à enchilada** et **3 c. à soupe** (6 c. à soupe) d'**eau**.
- Retirer du feu. Ajouter la **moitié des poblanos** et la **moitié du fromage**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



6 Terminer et servir

- Couper les **tortillas** en quatre.
- Répartir dans les assiettes, puis garnir de **salsa** et de **crème à la lime**.
- Parsemer du **reste des oignons verts**.

Le souper, c'est réglé!