

Tortillas empilées au bœuf et aux légumes à la mexicaine

avec salsa fraîche et crème à la lime

Familiale

Rapido

25 minutes



Bœuf haché



Carotte



Maïs en conserve



Assaisonnement mexicain



Crème sure



Tomate Roma



Tortillas de farine (15 cm [6 po])



Cheddar, râpé



Lime



Coriandre



Base pour sauce tomate

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, cuillères à mesurer, zesteur, râpe à 4 côtés, papier parchemin, petit bol, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive, passoire

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Carotte	170 g	340 g
Maïs en conserve	½ boîte	1 boîte
Assaisonnement mexicain	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Crème sure	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Tomate Roma	80 g	160 g
Tortillas de farine (15 cm [6 po])	6	12
Cheddar, râpé	1 tasse	2 tasses
Lime	1	1
Coriandre	7 g	14 g
Base pour sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
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).

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



Préparer

Peler la **carotte**, puis, à l'aide d'une râpe à 4 côtés, la râper grossièrement. Couper la **tomate** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Zester, puis 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**. Égoutter puis rincer le **maïs**.



Préparer la salsa

Pendant que les **piles de tortillas** cuisent, ajouter dans un bol moyen 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**, puis bien mélanger.



Faire cuire la garniture de bœuf

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter le **bœuf** à la poêle sèche. Défaire le **bœuf** en petits morceaux. Ajouter les **carottes** et la **moitié** du **maïs** (utiliser tout le maïs pour 4 personnes). Faire cuire de 4 à 5 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres et que le **bœuf** perde sa couleur rosée**. Égoutter soigneusement l'excès de gras, puis le jeter. Ajouter la **base pour sauce tomate** et l'**assaisonnement mexicain**. 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**.



Préparer la crème à la lime

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



Assembler la pile de tortillas

Placer **2 tortillas** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Garnir **chaque tortilla** de **½ tasse** de **mélange de bœuf**, puis l'étendre en une couche uniforme. Déposer une autre **tortilla** sur le dessus, puis garnir d'une autre **½ tasse** de **mélange de bœuf** et l'étendre en une couche uniforme. Déposer une **tortilla** sur chaque pile. Parsemer du **reste** du **fromage**. Faire cuire au **centre** du four de 5 à 7 minutes, jusqu'à ce que les **tortillas** soient bien chaudes et que le **fromage** ait fondu.



Terminer et servir

Couper les **piles de tortillas** en quatre. Répartir les **morceaux** dans les assiettes et napper de **crème à la lime** et de **salsa**. Parsemer du **reste** de la **coriandre**. Arroser du jus d'un **quartier de lime**, au goût.

Le repas est prêt!