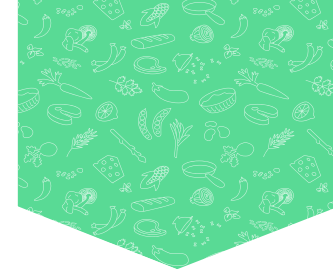




Tacos al pastor à la dinde et aux légumes

avec salsa d'ananas

FAMILIALE 35 minutes



Lanières de dinde



Tortillas de blé



Assaisonnement mexicain



Ananas, en bâtonnets



Poivron



Oignon rouge



Lime



Coriandre



Crème sure



Sel d'ail

BONJOUR SALSA D'ANANAS!

Ce savoureux mélange d'ananas, de coriandre et de lime donne une touche spéciale à n'importe quel taco!

COMMENCER ICI

- Avant de commencer, préchauffer le four à 425°F
- Laver et sécher tous les aliments.

Sortez

Grande poêle antiadhésive, plaque à cuisson, papier d'aluminium, essuie-tout, bol moyen, zesteur, petit bol, cuillères à mesurer, papier parchemin

Ingrédients

	4 pers
Lanières de dinde	680 g
Tortillas de blé	12
Assaisonnement mexicain	1 c. à table
Ananas, en bâtonnets	190 g
Poivron	160 g
Oignon rouge	113 g
Lime	1
Coriandre	7 g
Crème sure	9 c. à table
Sel d'ail	1 ½ c. à thé
Sucre*	1 c. à thé
Huile*	
Sel et poivre*	

* Pas inclus dans la boîte.

** Cuire à une température interne minimale de 74°C/165°F; la taille affecte le temps de cuisson.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

Nous rejoindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca



1. PRÉPARATION

Peler l'**oignon**, puis le couper en lanières de 1,25 cm (½ po). Évider le **poivron**, puis le couper en lanières de 1,25 cm (½ po). Couper l'**ananas** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Hacher grossièrement la **coriandre**. Zester et presser **la moitié** de la **lime** dans un bol moyen, puis **couper le reste** en quartiers.



4. CUIRE L'ANANAS

Dans une grande poêle antiadhésive sèche à feu moyen-élevé, ajouter l'**ananas** et **1 c. à table** de **sucre**. Cuire en remuant souvent jusqu'à ce qu'il soit tendre et brun doré, de 2 à 3 min. Transférer dans le bol moyen contenant le **jus de lime**.



2. RÔTIR LA DINDE ET LES LÉGUMES

Sécher la **dinde** avec un essuie-tout. Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, ajouter les **poivrons**, les **oignons** et la **dinde**. Arroser de **2 c. à table** d'**huile**, puis saupoudrer d'**assaisonnement mexicain** et de **½ c. à thé** de **sel d'ail**. Bien mélanger, puis **poivrer**. Rôtir au **centre** du four jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres et que la **dinde** soit entièrement cuite, de 12 à 15 min.**



5. PARFUMER LA CRÈME ET PRÉPARER LA SALSA

Dans un petit bol, mélanger la **crème sure** et le **zeste de lime**. **Saler** et **poivrer**. Ajouter la **coriandre** au bol d'**ananas**. Bien mélanger.



3. RÉCHAUFFER LES TORTILLAS

Pendant que la **dinde** et les **légumes** rôtissent, envelopper les **tortillas** dans du papier d'aluminium et réchauffer au four, de 12 à 13 min. (**NOTE** : cette étape est facultative!)



6. FINIR ET SERVIR

Répartir la **dinde** et les **légumes** dans les **tortillas**. Garnir de **salsa d'ananas** et d'une touche de **crème à la lime**. Arroser du jus d'un **quartier de lime**, au goût.

Le souper, c'est réglé!