Tacos grecs à la dinde

avec feta et quartiers de pommes de terre citronnés

FAMILIALE **35 minutes**

En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus.

Merci de votre compréhension.
Bon appétit!

- Dinde hachée
- Tortilla de blé (15 cm, 6 po)
- Poivre au citron
- Mini concombre
- Poivron
- Tomates raisins
- Fromage feta
- Pomme de terre Russet
- Citron
- Yogourt grec
- Ail
- Persil
- Oignon, haché

BONJOUR POIVRE CITRONNÉ!

Un assaisonnement apprécié en cuisine grecque pour son goût d'agrumes.

W16R23

COMMENCER ICI

- **Avant de commencer, préchauffer le four à 450 °F.**
- **Avant de commencer, laver et sécher tous les aliments.**

Sortez

Grande poêle antiadhésive, plaque à cuisson, presse-ail, grand bol, râpe, essuie-tout, fouet, petit bol, cuillères à mesurer

Ingrédients

	4 pers
Dinde hachée	500 g
Tortilla de blé (15 cm, 6 po)	12
Poivre au citron	1 c. à table
Mini concombre	198 g
Poivron	160 g
Tomates raisins	227 g
Fromage feta	56 g
Pomme de terre Russet	690 g
Citron	1
Yogourt grec	100 g
Ail	12 g
Persil	14 g
Oignon, haché	56 g
Huile*	
Sel et poivre*	

* Pas inclus dans la boîte.
** Cuire à une température interne minimale de 74 °C/165 °F.

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 joindre

Partagez vos photos **#LaVieHelloFresh**
Appelez ou écrivez-nous | **(855) 272-7002**
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca

1. RÔTIR LES POMMES DE TERRE

Couper les **pommes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson, arroser les **pommes de terre** de **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers). Saupoudrer de **la moitié** du **poivre au citron**. Rôtir au **centre** du four jusqu'à ce que les **pommes de terre** soient brun doré, de 21 à 23 min.

2. PRÉPARATION

Pendant que les **pommes de terre rôtissent**, râper grossièrement un concombre. Couper le **concombre restant** en demi-lunes de 0,5 cm (¼ po). Couper les **tomates** en deux. Évider le **poivron**, puis le couper en morceaux de 1,25 cm (½ po). Presser **la moitié** du citron, puis couper **le reste** en quartiers. Hacher grossièrement le **persil**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.

3. CUIRE LA DINDE

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **1 c. à table** d'**huile**, puis les **oignons** et la **dinde**. Cuire, en défaisant la **dinde** en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée, de 4 à 5 min.** Ajouter **le reste** de **poivre au citron** et l'**ail**. Cuire, 1 min. Saler. Retirer du feu.

4. FAIRE LA SALADE GRECQUE

Dans un grand bol, fouetter le **jus de citron**, **2 c. à table** d'**huile** et **½ c. à thé** de **sucre**. Ajouter les **tomates**, le **concombre tranché**, les **poivrons** et le **persil**. Bien mélanger. **Saler** et **poivrer**. Réserver. Dans un petit bol, mélanger le **yogourt**, le **concombre râpé** et **½ c. à thé** de **sucre**. **Saler** et **poivrer**. Réserver.

5. CHAUFFER LES TORTILLAS ET ASSEMBLER LES TACOS

Envelopper les **tortillas** dans un essuie-tout. Chauffer au micro-ondes jusqu'à ce qu'elles soient souples, 1 min. Répartir la **garniture de dinde** dans les **tortillas**. Garnir de **la moitié** de la **salade**. Saupoudrer de **feta**.

6. FINIR ET SERVIR

Répartir les **tacos grecs** dans les assiettes. Servir les **pommes de terre citronnées** et **le reste** de **salade** en accompagnement, avec le **tzatziki** comme trempette. Arroser du jus d'un **quartier de citron**, au goût.

Le souper, c'est réglé!