



Wraps de chili au bœuf fromagés

avec salade ranch crémeuse

Rapido-presto

15 minutes



Chorizo, sans boyau
250 g | 500 g

Protéine personnalisable **+** Ajouter **↻** Changer ou **×2** Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page [hellofresh.ca](https://www.hellofresh.ca)



-  Bœuf haché
250 g | 500 g
-  Tortillas de farine
6 | 12
-  Mélange printanier
56 g | 113 g
-  Oignon, en tranches
56 g | 113 g
-  Tomate
1 | 2
-  Assaisonnement mexicain
1 c. à soupe | 2 c. à soupe
-  Base de sauce tomate
2 c. à soupe | 4 c. à soupe
-  Cheddar, râpé
½ tasse | 1 tasse
-  Vinaigrette ranch
2 c. à soupe | 4 c. à soupe
-  Concentré de bouillon de bœuf
1 | 2

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.

1



Cuire le bœuf

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

[Changer](#) | [Chorizo, sans boyau](#)

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, le **bœuf**, les **oignons** et l'**assaisonnement mexicain**.
- Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **bœuf** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- Réduire à feu moyen. Ajouter la **base de sauce tomate**, le **concentré de bouillon de bœuf**, **⅛ c. à thé** (¼ c. à thé) de **sucre** et **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) d'**eau**.
- **Saler** et **poivrer**, au goût. Remuer pour bien mélanger, puis retirer du feu.

4



Terminer et servir

- Disposer les **tortillas** sur une surface propre.
- Garnir **chaque tortilla** d'**un peu** de **salade**.
- Garnir de **mélange de bœuf**.
- Parsemer de **fromage**, puis répartir les wraps dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **salade** en accompagnement.

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

2



Chauffer les tortillas

- Envelopper les **tortillas** dans un essuie-tout.
- Réchauffer au micro-ondes pendant 1 min, jusqu'à ce que les **tortillas** soient chaudes et souples. (**CONSEIL** : Cette étape est facultative.)

3



Assembler la salade

- Couper la **tomate** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Dans un grand bol, ajouter le **mélange printanier**, les **tomates** et la **vinaigrette ranch**. Remuer pour enrober.

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

1 | Cuire le chorizo

[Changer](#) | [Chorizo, sans boyau](#)

Si vous avez choisi le **chorizo**, le faire cuire en suivant les mêmes instructions que celles pour le **bœuf** **.



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR, pour nous faire part de vos commentaires.