

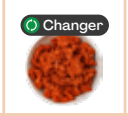


Wraps déconstruits de bœuf façon « cevapi »

avec sauce crémeuse au feta et tartinade aux poivrons

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



- Bœuf haché
250 g | 500 g
- Pain plat
2 | 4
- Pesto de poivrons rôtis
¼ tasse | ½ tasse
- Feta, émiettée
¼ tasse | ½ tasse
- Mayonnaise
2 c. à soupe | 4 c. à soupe
- Crème sure
3 c. à soupe | 6 c. à soupe
- Mélange paprika fumé et ail
1 c. à soupe | 2 c. à soupe
- Mélange printanier
56 g | 113 g
- Oignon rouge
1 | 2
- Red Wine Vinegar
½ c. à soupe | 1 c. à soupe

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



Préparer et mélanger les sauces

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Peler, puis couper l'**oignon** en morceaux de 0,3 cm (1/8 po).
- Dans un petit bol, ajouter le **feta**, la **crème sure**, la **mayonnaise** et le **quart des oignons**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger.
- Dans un grand bol, ajouter la **moitié** du **vinaigre** (toute la qté pour 4 pers.), **1/4 c. à thé** (1/2 c. à thé) de **sucre** et **1/2 c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger. (**REMARQUE** : C'est votre vinaigrette.)

2



Cuire le bœuf

Changer | Chorizo, sans boyau

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu élevé.
- Ajouter à la poêle sèche le **bœuf**, le **mélange paprika fumé et ail** et le **reste des oignons**.
- Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **bœuf** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- Ajouter la **moitié** du **pesto de poivrons rôtis**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger.

3



Chauffer les pains plats et assembler la salade

- Envelopper les **pains plats** dans un essuie-tout.
- Réchauffer au micro-ondes pendant 1 min, jusqu'à ce que les **pains plats** soient chauds et souples. (**CONSEIL** : Cette étape est facultative.)
- Dans le bol contenant la **vinaigrette**, ajouter le **mélange printanier**. Remuer pour enrober.

4



Assembler et servir

- Répartir les **pains plats** dans les assiettes.
- Étendre la **sauce au feta** sur une **moitié** de **chaque pain plat**.
- Garnir du **mélange de bœuf**.
- Garnir le **bœuf** d'**un peu** de **salade**.
- Arroser du **reste** du **pesto aux poivrons rôtis**. Replier les **pains plats** sur la **garniture**.
- Servir le **reste** de la **salade** en accompagnement.

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

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

2 | 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.