



« Nachos » de pommes de terre Russet et de patates douces

avec mozzarella à base de plantes et salsa maison

Végé

Épicée

40 minutes

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



Boeuf haché
250 g | 500 g



Dinde hachée
250 g | 500 g



Pomme de terre Russet
2 | 4



Patate douce
2 | 4



Mozzarella à base de plantes, râpée
3/4 tasse | 1 1/2 tasse



Tomate
2 | 4



Lime
1 | 2



Guacamole
3 c. à soupe | 6 c. à soupe



Oignon vert
2 | 4



Jalapeno
1 | 2



Assaisonnement mexicain
2 c. à soupe | 4 c. à soupe



Mélange printanier
56 g | 113 g

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 rôtir les rondelles de pommes de terre

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Si désiré, éplucher les **patates douces**, puis les couper en rondelles de 0,5 cm (¼ po).
- Couper les **potatoes Russet** en rondelles de 0,5 cm (¼ po).
- À un grand bol, ajouter les **potatoes de terre**, les **patates douces**, l'**assaisonnement mexicain** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Répartir les **légumes** sur deux plaques à cuisson, puis les disposer en une seule couche.
- Rôtir au **centre** et dans le **bas** du four de 23 à 25 min, en interchangeant les plaques à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes de terre** et les **patates douces** soient tendres et dorées.

2



Préparer

- Entre-temps, émincer les **oignons verts**.
- Zester, puis presser la **moitié** de la **lime**. Couper le **reste** de la **lime** en quartiers.
- Couper la **tomate** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Évider, puis hacher finement le **jalapeno**, en retirant les graines pour un goût plus doux. (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.)

3



Préparer la salsa

- + Ajouter | **Bœuf haché**
- + Ajouter | **Dinde hachée**
- À un bol moyen, ajouter les **tomates**, la **moitié** des **oignons verts**, autant de **jalapeno** que désiré, **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **jus de lime**, **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sucre** et **1 c. à thé** (2 c. à thé) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.

4



Préparer la salade et assaisonner le guacamole

- À un autre grand bol, ajouter le **reste** du **jus de lime**, la **moitié** du **zeste de lime**, **¼ c. à thé** de **sucre** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis mélanger.
- **Ajouter le mélange printanier** et le **reste** des **oignons verts**. Mélanger uniquement au moment de servir.
- Dans un petit bol, mélanger le **guacamole**, le **reste** du **zeste de lime** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sucre**.

5



Assembler et cuire les « nachos »

- + Ajouter | **Bœuf haché**
- + Ajouter | **Dinde hachée**
- Lorsque les rondelles de **potatoes de terre** et de **patates douces** seront cuites, placer 2 carrés (4 carrés pour 4 pers.) de papier d'aluminium sur une surface propre. Répartir les **potatoes de terre** sur les carrés de papier d'aluminium en une seule couche. Placer les carrés de papier d'aluminium côte à côte sur la même plaque à cuisson. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson pour 4 pers.)
- Garnir les **rondelles de mozzarella à base de plantes**.
- Cuire au **centre** du four de 3 à 5 min, jusqu'à ce que la **mozzarella à base de plantes** fonde. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir dans le haut et au centre du four.)

6



Terminer et servir

- Transférer avec précaution dans une assiette chaque carré de papier d'aluminium contenant les **potatoes de terre** façon « nachos ».
- Garnir de **salsa** et de **guacamole**.
- Arroser du **jus d'un quartier de lime**, si désiré.
- Parsemer du **reste** du **jalapeno**, si désiré.
- Servir la **salade** en accompagnement.

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

3 | Cuire le bœuf et préparer la salsa

+ Ajouter | **Bœuf haché**

Si vous avez ajouté du **bœuf**, dans une grande poêle antiadhésive, chauffer **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile** à feu moyen-élevé. Ajouter le **bœuf**. **Saler** et **poivrer**. Cuire de 4 à 6 min en défaisant le **bœuf** en petits morceaux, jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit**.

3 | Cuire la dinde et préparer la salsa

+ Ajouter | **Dinde hachée**

Si vous avez ajouté de la **dinde**, dans une grande poêle antiadhésive, chauffer **1 c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile** à feu moyen-élevé. Ajouter la **dinde**. **Saler** et **poivrer**. Cuire de 4 à 6 min en défaisant la **dinde** en petits morceaux, jusqu'à ce qu'elle soit entièrement cuite**.

5 | Assembler et cuire les « nachos »

+ Ajouter | **Bœuf haché**

Garnir les **rondelles** de **bœuf** et de **mozzarella à base de plantes**.

5 | Assembler et cuire les « nachos »

+ Ajouter | **Dinde hachée**

Garnir les **rondelles** de **dinde** et de **mozzarella à base de plantes**.

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