



Wraps de chili au bœuf fromagés

avec salade ranch crémeuse

15 minutes

Changer



Chorizo,
sans boyau
250 g | 500 g

Protéine personnalisable + Ajouter Changer ou x2 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**, puis 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**, **⅛ c. à thé** (¼ c. à thé) de **sucre** et **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) d'**eau**.
- **Salier** et **poivrer**. 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** et du **mélange de bœuf**.
- Parsemer de **fromage** et 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. (**REMARQUE** : 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 cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire le **bœuf****.