



# Tacos au chou-fleur façon tex-mex

avec patates douces assaisonnées et crème au guacamole

Végé

Barbecue

30 minutes

+ Ajouter



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)



Chou-fleur  
285 g | 570 g



Tortillas de farine  
6 | 12



Pâte tex-mex  
1 c. à soupe |  
2 c. à soupe



Mozzarella à base  
de plantes, râpée  
¾ tasse | 1 ½ tasse



Guacamole  
3 c. à soupe |  
6 c. à soupe



Mayonnaise à  
base de plantes  
2 c. à soupe |  
4 c. à soupe



Lime  
1 | 2



Patate douce  
2 | 4



Mini poivron  
2 | 4



Mélange d'épices  
à enchilada  
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



## Rôtir les patates douces

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Couper les **patates douces** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **patates douces** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis assaisonner de la **moitié** du **mélange d'épices à enchilada** (toute la qté pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir dans le **bas** du four de 22 à 24 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **patates douces** soient tendres et dorées.

4



## Préparer la crème au guacamole

- Entre-temps, zester la **lime**, puis en presser la **moitié** dans un petit bol (la lime entière pour 4 pers.). Couper le **reste** de la **lime** en quartiers.
- Dans le bol contenant le **zeste** et le **jus de lime**, ajouter la **mayonnaise** et le **guacamole**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.

2



## Cuire le chou-fleur

+ Ajouter | **Chorizo, sans boyau**

- Entre-temps, couper le **chou-fleur** en bouchées.
- Évider, puis couper les **poivrons** en lanières de 1,25 cm (½ po).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter le **chou-fleur**, les **poivrons**, la **pâte tex-mex** et **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) d'**eau**. Cuire de 4 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **chou-fleur** soit tendre et que l'**eau** s'évapore.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre à base de plantes**. Poursuivre la cuisson pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **chou-fleur** soit enrobé.
- **Saler** et **poivrer**. Couvrir pour garder chaud.

5



## Assembler les tacos

+ Ajouter | **Chorizo, sans boyau**

- Répartir le **mélange de chou-fleur** dans les **tortillas**.
- Parsemer de **fromage à base de plantes**.
- Couronner de la **moitié** de la **crème au guacamole**.

3



## Chauffer les tortillas

- Entre-temps, envelopper les **tortillas** dans du papier d'aluminium et les placer dans le haut du four. Chauffer de 4 à 5 min. (**REMARQUE** : Cette étape est facultative.)

6



## Terminer et servir

- Répartir les **tacos** et les **patates douces rôties** dans les assiettes.
- Arroser du **jus d'un quartier de lime**.
- Servir le **reste** de la **crème au guacamole** comme trempette.

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

## 2 | Cuire le chou-fleur

+ Ajouter | **Chorizo, sans boyau**

Si vous avez ajouté le **chorizo**, chauffer la même poêle (celle utilisée pour cuire le chou-fleur) à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis le **chorizo**. **Saler** et **poivrer**. Cuire de 4 à 6 min, en défaisant le **chorizo** en morceaux et en remuant souvent, jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit\*\*.

## 5 | Assembler les tacos

+ Ajouter | **Chorizo, sans boyau**

Garnir les **tortillas** de **chorizo**.