



Tacos au bœuf et garnitures façon Midwest

avec cheddar et crème à la lime

25 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](https://www.hellofresh.ca)

○ Changer



Chorizo, sans boyaou
250 g | 500 g

○ Changer



Beyond Meat®
2 | 4



Bœuf haché
250 g | 500 g



Tortillas de farine
6 | 12



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



Base de sauce tomate
2 c. à soupe | 4 c. à soupe



Tomate
1 | 2



Lime
1 | 2



Laitue iceberg
½ | 1



Cheddar, râpé
¼ tasse | ½ tasse



Crème sure
1 | 2



Oignon jaune
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



Préparer

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

- Peler, puis couper l'**oignon** en morceaux de 1,25 cm (½ po). (**CONSEIL** : Si désiré, réserver un peu d'oignons crus avant de cuire le reste avec le bœuf à l'étape 2.)
- Retirer et jeter la première couche de **feuilles de la laitue iceberg**. Retirer le **piéd**, puis couper la **moitié** de la **laitue** (la laitue entière) en fines lanières.
- Évider, puis couper la **tomate** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Zester, puis presser la **moitié** de la **lime**. Couper le **reste** de la **lime** en quartiers.

4



Chauffer les tortillas

- Juste avant de servir, envelopper les **tortillas** dans un essuie-tout.
- Réchauffer au micro-ondes de 30 s à 1 min, jusqu'à ce que les **tortillas** soient souples et chaudes.

2



Cuire les oignons et le bœuf

- 🔄 [Changer](#) | [Chorizo, sans boyau](#)
- 🔄 [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter le **bœuf** à la poêle sèche. Défaire le **bœuf** en morceaux.
- Ajouter les **oignons**. **Saler et poivrer**. Poêler de 4 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient tendres et que le **bœuf** soit entièrement cuit**.
- Ajouter la **base de sauce tomate** et l'**assaisonnement mexicain**. Bien mélanger.
- Ajouter ⅓ **tasse** (½ tasse) d'**eau**, puis porter à légère ébullition.
- Laisser mijoter de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.

5



Terminer et servir

- Répartir les **tortillas** dans les assiettes.
- Étendre la **crème à la lime** sur les **tortillas**.
- Garnir de **bœuf**, de **tomates**, de **laitue**, de **fromage** et d'**oignons crus**, si désiré.
- Arroser du **jus** d'**un quartier de lime**, si désiré.

3



Préparer la crème à la lime

- Entre-temps, ajouter dans un petit bol la **crème sure**, le **zeste de lime**, **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **jus de lime** et ⅓ **c. à thé** (¼ c. à thé) de **sucre**.
- **Saler et poivrer**, puis bien mélanger.

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

2 | Cuire les oignons et 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****.

2 | Cuire les oignons et le Beyond Meat®

🔄 [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, le cuire de 5 à 6 min, en défaisant les **galettes** en bouchées, de la même façon que la recette vous indique de cuire le **bœuf****.