



Pains plats au poulet style fajitas

avec vinaigrette crémeuse et cheddar

Familiale

15 à 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

○ Changer



Boeuf haché

250 g | 500 g

○ Changer



Beyond Meat®

2 | 4



Poulet haché
250 g | 500 g



Pain plat
2 | 4



Poivron
1 | 2



Oignon vert
1 | 2



Cheddar, râpé
½ tasse | 1 tasse



Vinaigrette
crémeuse
43 ml | 86 ml



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



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



Sel d'ail
1 c. à thé |
1 c. à thé



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, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Évider, puis couper le **poivron** en lanières de 0,5 cm (¼ po).
- Émincer les **oignons verts** et séparer les **morceaux verts** des **morceaux blancs**.

2



Cuire les poivrons

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter ½ **c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **poivrons**.
- Cuire de 3 à 4 min, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croquants. **Saler** et **poivrer**.
- Transférer les **poivrons** dans une assiette, puis couvrir pour garder chaud.

3



Cuire le poulet et préparer la sauce

🔄 [Changer](#) | [Bœuf haché](#)

🔄 [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

- Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter 1 **c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis les **morceaux blancs** des **oignons verts** et le **poulet**.
- Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **poulet** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- Assaisonner de ¼ **c. à thé** (½ c. à thé) de sel d'ail.
- Ajouter la **pâte tex-mex** et la **base de sauce tomate**. Poursuivre la cuisson pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.
- Ajouter 3 **c. à soupe** (6 c. à soupe) d'**eau**, puis bien mélanger.
- Retirer du feu.

4



Griller les pains plats

- Fondre 1 **c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre** dans un petit bol allant au micro-ondes ou dans une petite poêle à feu doux.
- Assaisonner de ¼ **c. à thé** (½ c. à thé) de **sel** d'ail.
- Disposer les **pains plats** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., utiliser 2 plaques à cuisson recouvertes de papier parchemin.)
- Étendre le **beurre à l'ail** sur les **pains plats**.
- Griller dans le **bas** du four de 2 à 5 min, jusqu'à ce que les **pains plats** ramollissent. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le bas du four.)

5



Assembler les pains plats

- Sur la plaque, étendre le **mélange de poulet** sur les **pains plats**, puis garnir de **poivrons** et de **fromage**. **Saler** et **poivrer**.
- Griller les **pains plats** assemblés au **centre** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le bas du four.)

6



Terminer et servir

- Entre-temps, combiner dans un petit bol la **vinaigrette crémeuse** et ½ **c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**eau**.
- Couper les **pains plats** en quartiers, puis les répartir dans les assiettes.
- Arroser d'un **filet** de **vinaigrette crémeuse** et parsemer du **reste** des **oignons verts**.

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 sauce

🔄 [Changer](#) | [Bœuf haché](#)

Si vous avez choisi le **bœuf**, ajouter ½ **c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile** à la poêle, puis le **bœuf**. Cuire de la même manière que la recette vous indique de cuire le **poulet****.

Égoutter et jeter l'excédent de gras, si désiré.

3 | Cuire le Beyond Meat® et préparer la sauce

🔄 [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, le cuire de la même manière que la recette vous indique de cuire le **poulet**. Cuire de 5 à 6 min, en défaisant les **galettes** en morceaux, jusqu'à ce que le **Beyond Meat®** soit croustillant**.

* L'emballage sous vide garantit une fraîcheur maximale des aliments, mais peut légèrement faire changer leur couleur et leur donner une odeur plus prononcée. Chaque aliment retrouvera son état d'origine 3 min après l'ouverture de l'emballage.

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