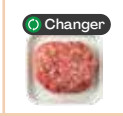




# Chilaquiles au fromage et au chorizo

## avec crème sure et guacamole

15 minutes



Bœuf haché  
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)



- Chorizo, sans boyau  
250 g | 500 g
- Croustilles de maïs  
85 g | 170 g
- Oignon jaune, haché  
56 g | 112 g
- Mozzarella, râpée  
¾ tasse | 1 ½ tasse
- Poivron  
1 | 2
- Coriandre  
7 g | 14 g
- Crème sure  
2 | 4
- Guacamole  
3 c. à soupe | 6 c. à soupe
- Base de sauce tomate  
4 c. à soupe | 8 c. à soupe
- Pâte tex-mex  
1 c. à soupe | 2 c. à soupe
- Concentré de bouillon de poulet  
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.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu élevé.
- Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 0,5 cm (1/4 po).

2



## Cuire le chorizo et les légumes

- [Changer](#) | **Bœuf haché**
- Ajouter à la poêle chaude **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis les **poivrons**, les **oignons** et le **chorizo**. **Saler et poivrer**. Poêler de 4 à 6 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres et que le **chorizo** soit entièrement cuit\*\*.

3



## Préparer la base de chilaquiles

- Réduire à feu doux.
- Ajouter la **pâte tex-mex**, la **base de sauce tomate**, le **concentré de bouillon** et 3/4 tasse (3/4 tasse) d'**eau**. Bien mélanger. Lorsque le mélange mijotera, ajouter les **croustilles de maïs** et le **fromage**. Bien mélanger pendant 30 s, jusqu'à ce que presque toutes les **croustilles** soient légèrement enrobées, mais encore croustillantes.

4



## Terminer et servir

- Répartir les **chilaquiles** dans les assiettes.
- Couronner d'**un soupçon** de **crème** sure et de **guacamole**.
- À l'aide de ciseaux, ciseler la **coriandre** en morceaux de 0,5 cm (1/4 po).

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

## 2 | Cuire le bœuf et les légumes

[Changer](#) | **Bœuf haché**

Si vous avez choisi le **bœuf haché**, le cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire le **chorizo**\*\*.