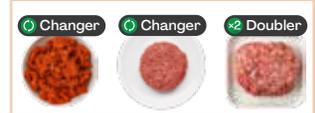




# Pommes de terre toutes garnies façon « nachos » avec guacamole et salsa maison

Familiale

30 à 40 minutes



Chorizo, sans boyau 250 g | 500 g    Beyond Meat® 2 | 4    Bœuf haché 500 g | 1000 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



Pomme de terre  
Russet  
3 | 6



Tomate  
2 | 4



Lime  
1 | 1



Oignon vert  
2 | 4



Monterey Jack,  
râpé  
1/2 tasse | 1 tasse



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



Crème sure  
1 | 2



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



Bébé épinards  
56 g | 113 g

**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 rondelles de pommes de terre

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Couper les **potatoes de terre** en rondelles de 0,5 cm (¼ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes de terre** de **1 c. à soupe d'huile** et saupoudrer de ½ c. à soupe d'**assaisonnement mexicain**. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., utiliser 2 plaques à cuisson avec ½ c. à soupe d'assaisonnement mexicain et 1 c. à soupe d'huile chacune.) **Saler et poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Disposer les **potatoes de terre** en une seule couche.
- Rôtir au **centre** du four de 23 à 25 min, jusqu'à ce que les **potatoes de terre** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir dans le haut et au centre du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

2



### Préparer et mélanger la salsa

- Entre-temps, émincer les **oignons verts**.
- Zester, puis presser la **moitié** de la **lime** (la lime entière pour 4 pers.). Couper le **reste** de la **lime** en quartiers.
- Entre-temps, couper les **tomates** en morceaux de ¼ po.
- Dans un bol moyen, ajouter les **tomates**, la **moitié** des **oignons verts**, **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **jus de lime**, **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sucre** et **1 c. à thé** (2 c. à thé) d'**huile**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger.

3



### Cuire le bœuf

Changez | **Beyond Meat®**

Changez | **Chorizo, sans boyau**

×2 Doubler | **Bœuf haché**

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter le **bœuf** à la poêle sèche. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **bœuf** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée\*\*.
- Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter.
- Ajouter le **reste** de l'**assaisonnement mexicain** et **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) d'**eau**. Poursuivre la cuisson pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **épices** dégagent leur arôme.
- Retirer la poêle du feu. **Saler et poivrer** le **bœuf**, au goût. Réserver.

4



### Préparer la crème à la lime et la salade

- Entre-temps, ajouter dans un petit bol la **crème sure**, la **moitié** du **zeste de lime** et ¼ c. à thé (½ c. à thé) de **sucre**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger.
- Dans un grand bol, ajouter le **reste** du **jus de lime**, le **reste** du **zeste de lime**, ¼ c. à thé (½ c. à thé) de **sucre** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter les **épinards** et le **reste** des **oignons verts**, puis bien mélanger.

5



### Assembler et cuire les « nachos »

- Lorsque les rondelles de **potatoes de terre** seront cuites, placer 2 carrés (4 carrés) de papier d'aluminium sur une surface propre. Répartir les **potatoes de terre** sur les carrés de papier d'aluminium.
- Disposer en une seule couche. Placer les carrés de papier d'aluminium côte à côte sur la même plaque à cuisson. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson pour 4 pers.)
- Garnir les **potatoes de terre** d'**un peu** de **fromage**, puis du **bœuf** et du **reste** du **fromage**.
- Cuire au **centre** du four de 3 à 5 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir dans le haut et au centre du four.)

6



### Terminer et servir

- Transférer avec précaution dans une assiette chaque carré de papier d'aluminium contenant les **potatoes de terre façon « nachos »**.
- Garnir de **crème à la lime**, de **salsa** et de **guacamole**.
- Arroser du **jus d'un quartier de lime**, si désiré.
- Servir la **salade** en accompagnement.

### 3 | Cuire le chorizo

Changez | **Chorizo, sans boyau**

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

### 3 | Cuire le Beyond Meat®

Changez | **Beyond Meat®**

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, le cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire le **bœuf**. Cuire de 5 à 6 min en défaisant les **galettes** en morceaux, jusqu'à ce que le **Beyond Meat®** soit croustillant\*\*. Ne pas tenir compte des instructions pour égoutter l'excédent de gras.

### 3 | Cuire le bœuf

×2 Doubler | **Bœuf haché**

Si vous avez doublé le **bœuf**, le cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire la **portion régulière de bœuf**. Cuire en plusieurs étapes, au besoin.

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