



Nachos super rapides au chorizo et aux haricots noirs

avec guacamole et vinaigrette crémeuse

15 minutes



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)

Dinde hachée
250 g | 500 g



Chorizo, sans boyau
250 g | 500 g



Croustilles de maïs
85 g | 170 g



Cheddar, râpé
1 tasse | 2 tasses



Guacamole
3 c. à soupe | 6 c. à soupe



Vinaigrette crémeuse
43 ml | 86 ml



Oignon vert
2 | 4



Haricots noirs
1 | 2



Tomate
1 | 2



Assaisonnement mexicain
1 c. à soupe | 4 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



Cuire le chorizo et les haricots

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

↻ [Changer](#) | [Dinde hachée](#)

- Égoutter, puis rincer les **haricots noirs**.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis le **chorizo** et les **haricots**. Cuire de 5 à 6 min, en défaisant le **chorizo** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter. Ajouter l'**assaisonnement mexicain** et poursuivre la cuisson pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme. **Saler et poivrer**.

4



Terminer la préparation

- Entre-temps, émincer les **oignons verts**.
- Couper la **tomate** en morceaux de 0,5 cm (1/4 po).

2



Assembler les nachos

- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, répartir les **croustilles de maïs** en une couche uniforme.
- Garnir du **mélange chorizo-haricots**, puis de **cheddar**.

3



Cuire les nachos

- Cuire au **centre** du four de 4 à 5 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et soit doré.

5



Terminer et servir

- Répartir les **nachos** dans les assiettes, puis parsemer de **tomates** et d'**oignons verts**.
- Couronner d'**un soupçon** de **guacamole** et arroser d'**un filet** de **vinaigrette crémeuse**.

1 | Cuire la dinde et les haricots

↻ [Changer](#) | [Dinde hachée](#)

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

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