



Tacos style choriqueso

avec salade de chou crémeuse

Épicée

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



Bœuf haché

250 g | 500 g

○ Changer



Beyond Meat®

2 | 4



Chorizo, sans boyau

250 g | 500 g



Base de sauce tomate

2 c. à soupe | 4 c. à soupe



Tortillas de farine

6 | 12



Mozzarella, râpée

¾ tasse | 1 ½ tasse



Coriandre

7 g | 14 g



Lime

1 | 2



Mélange pour salade de chou

170 g | 340 g



Mayonnaise

4 c. à soupe | 8 c. à soupe



Jalapeno

1 | 2



Assaisonnement mexicain

2 c. à soupe | 4 c. à soupe



Oignon vert

2 | 4



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.

- Zester la **lime**, puis en presser la moitié. Couper le **reste** de la **lime** en **quartiers**.
- Émincer les **oignons verts**.
- Hacher grossièrement la **coriandre**.
- Évider, puis hacher finement le **jalapeno**, en retirant les graines pour un goût plus doux. (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.)

4



Préparer la salade de chou crémeuse

- Entre-temps, fouetter dans un grand bol la **mayonnaise**, le **jus de lime**, le **zeste de lime**, le **reste** de l'**assaisonnement mexicain** et **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **sucre**.
- Ajouter le **mélange pour salade de chou** et la **moitié** des **oignons verts**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.

2



Commencer la garniture au chorizo

- 🔄 [Changer](#) | [Bœuf haché](#)
- 🔄 [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **chorizo** et les **jalapenos**. Cuire de 4 à 5 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 la **moitié** de l'**assaisonnement mexicain**, puis remuer pour enrober le **chorizo** et les **jalapenos**.

5



Assembler et cuire les tacos au four

- Disposer les **tortillas** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. (**REMARQUE** : Utiliser 2 plaques à cuisson pour 4 pers.)
- Répartir la **garniture de chorizo** dans les **tortillas**.
- Parsemer de **fromage**.
- Cuire les **tacos** au **centre** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., cuire au centre et dans le haut du four.)

3



Terminer la garniture au chorizo

- Dans la poêle contenant le **chorizo** et les **jalapenos**, ajouter la **base de sauce tomate** et **½ tasse** (⅔ tasse) d'**eau**.
- Porter à ébullition, puis réduire à feu moyen. **Saler** et **poivrer**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe.

6



Terminer et servir

- Répartir les **tacos** dans les assiettes. Servir la **salade de chou crémeuse** en accompagnement.
- Parsemer les **tacos** de **coriandre** et du **reste** des **oignons verts**.
- Arroser du **jus d'un quartier de lime**, si désiré.

2 | Commencer la garniture au bœuf

- 🔄 [Changer](#) | [Bœuf haché](#)

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

2 | Commencer la garniture au Beyond Meat®

- 🔄 [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, le cuire de la même manière que le **chorizo**. 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.