



Nachos aux champignons tex-mex tout garnis

avec guacamole et crème sure

Repas futé

Végé

25 minutes

+ Ajouter



Boeuf 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)



Champignons
454 g | 681 g



Croustilles de
maïs
85 g | 170 g



Tomate
1 | 2



Oignon vert
2 | 4



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



Crème sure
1 | 2



Sauce au chipotle
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Guacamole
3 c. à soupe |
6 c. à soupe



Mozzarella, râpée
¾ tasse |
1 ½ tasse

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 et cuire les champignons

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Couper les **champignons** en tranches de 0,5 cm (1/4 po).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé (à feu élevé pour 4 pers.).
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis les **champignons**. **Saler** et **poivrer**. Cuire de 8 à 12 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **champignons** soient tendres et que l'excédent de **liquide** ait été absorbé.
- Retirer du feu. Ajouter la **moitié** de l'**assaisonnement mexicain** et la **moitié** de la **sauce au chipotle**, puis mélanger.

2



Préparer les autres ingrédients et mariner les tomates

- + Ajouter | **Bœuf haché**
- Pendant que les **champignons** cuisent, couper la **tomate** en morceaux de 0,5 cm (1/4 po).
- Émincer les **oignons verts**.
- À un petit bol, ajouter les **tomates**, les **oignons verts** et **1 c. à thé** (2 c. à thé) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**. Bien mélanger.

3



Gratiner les nachos

- + Ajouter | **Bœuf haché**
- Lorsque les **champignons** seront cuits, déposer les **croustilles de maïs** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Arroser de **1 c. à thé** (2 c. à thé) d'**huile**. Saupoudrer du **reste** de l'**assaisonnement mexicain**. Remuer pour enrober.
- Garnir de **champignons**.
- Parsemer de **fromage**.
- Griller au **centre** du four de 3 à 5 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.

4



Terminer et servir

- Répartir les **nachos** dans les assiettes.
- Garnir de **tomates marinées**.
- Arroser du **reste** de la **sauce au chipotle**.
- Servir la **crème sure** et le **guacamole** comme trempette.

3 | Préparer les autres ingrédients, mariner les tomates et cuire le bœuf

+ Ajouter | **Bœuf haché**

Si vous avez ajouté du **bœuf**, chauffer la poêle utilisée pour cuire les **champignons** à feu moyen-élevé. Ajouter **1/2 c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **bœuf**. **Saler** et **poivrer**. Cuire de 4 à 6 min, en défaisant le **bœuf** et en remuant souvent, jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit**.

3 | Gratiner les nachos

+ Ajouter | **Bœuf haché**

Garnir les **croustilles de maïs** de **bœuf**.

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