



Pizzas à la dinde façon tacos

avec crème à la lime

30 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)

Changer



Boeuf haché
250 g | 500 g

Changer



Beyond Meat®
2 | 4



Dinde hachée
250 g | 500 g



Sauce marinara
½ tasse | 1 tasse



Oignon vert
2 | 4



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



Pain plat
2 | 4



Tomate
2 | 4



Mozzarella, râpée
¾ tasse | 1 ½ tasse



Crème sure
1 | 2



Lime
1 | 2



Mélange printanier
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.

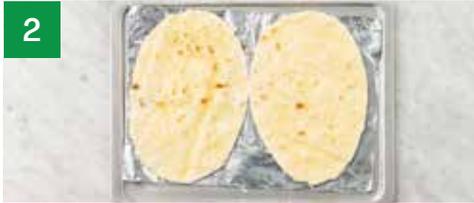
1



Préparer

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Émincer les **oignons verts**. Couper la **tomate** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Zester, puis presser la **moitié** de la **lime**.
- Couper le **reste** de la **lime** en quartiers.

2



Griller les pains plats

- Disposer les **pains plats** sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson recouverte de papier d'aluminium pour 4 pers.)
- Griller au **centre** du four de 1 à 2 min par côté, jusqu'à ce que les **pains plats** ramollissent. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., griller une plaque à cuisson à la fois.) (**CONSEIL** : Surveiller les pains plats pour ne pas les brûler!)

3



Cuire la dinde

- [Changer](#) | **Bœuf haché**
- [Changer](#) | **Beyond Meat®**
- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis la **dinde**, l'**assaisonnement mexicain** et la **moitié** des **oignons verts**. Cuire de 5 à 6 min, en défaisant la **dinde** en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée**. **Saler et poivrer**.
- Retirer la poêle du feu.

4



Assembler et cuire les pizzas

- Étendre uniformément la **sauce marinara** sur les **pains plats**.
- Garnir du **mélange de dinde**, puis parsemer de **fromage**.
- Griller au **centre** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., griller une plaque à cuisson à la fois.) (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

5



Préparer la crème à la lime et la vinaigrette

- Entre-temps, ajouter dans un petit bol la **crème sure**, le **zeste de lime** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**eau**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.
- Dans un grand bol, fouetter le **jus de lime**, **1 c. à soupe** d'**huile** et **½ c. à thé** (1 c. à thé) de **sucre**.

6



Terminer et servir

- Dans le grand bol contenant la **vinaigrette**, ajouter le **mélange printanier** et les **tomates**, puis bien mélanger.
- Couper les **pizzas** à la **dinde façon tacos** en pointes, puis les répartir dans les assiettes.
- Couronner d'**un soupçon** de **crème à la lime**. Parsemer du **reste** des **oignons verts**.
- Arroser du **jus d'un quartier de lime**, si désiré.
- Servir la **salade** en accompagnement.

3 | Cuire le bœuf

[Changer](#) | **Bœuf haché**

Si vous avez choisi le **bœuf**, réduire l'**huile** à **½ c. à soupe** (1 c. à soupe), puis ajouter le **bœuf** à la poêle. Cuire le **bœuf** de la même façon que la recette vous indique de cuire la **dinde****. Retirer et jeter l'excédent de gras, si désiré.

3 | Cuire le Beyond Meat®

[Changer](#) | **Beyond Meat®**

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, le cuire de 5 à 6 min de la même façon que la **dinde**, en brisant les **galettes** en bouchées, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes**.