



Tacos au chorizo super rapides

avec salade de chou rouge et poivrons

15 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](https://www.hellofresh.ca)

🔄 Changer



Bœuf haché

250 g | 500 g



Chorizo, sans boyau
250 g | 500 g



Tortillas de farine
6 | 12



Salsa de tomates
½ tasse | 1 tasse



Lime
1 | 2



Crème sure
1 | 2



Poivron
1 | 2



Oignon jaune, haché
113 g | 226 g



Chou rouge, émincé
56 g | 113 g



Feta, émietté
¼ tasse | ½ tasse



Pâte tex-mex
1 c. à soupe | 2 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 oignons

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

🔄 [Changer](#) | [Bœuf haché](#)

- 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 **oignons**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **chorizo** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- Ajouter la **pâte tex-mex**, puis bien mélanger.
- Retirer du feu, puis transférer le **chorizo** dans un bol. Couvrir pour garder chaud.

2



Préparer

- Entre-temps, couper la **lime** en quartiers.
- Évider, puis trancher le **poivron** en fines lanières.

3



Préparer la salade de chou

- Dans un autre bol moyen, presser **1 quartier** (2 quartiers) de **lime**, puis ajouter **une pincée de sucre** et **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**.
- Ajouter le **chou** et les **poivrons**, puis **saler** et **poivrer**. Remuer pour enrober.

4



Assaisonner le chou et préparer la crème à la lime

- Dans un petit bol, ajouter la **crème sure**, puis presser **1 quartier** (2 quartiers) de **lime**. **Saler** et **poivrer**, puis saupoudrer d'**une pincée de sucre**. Bien mélanger.

5



Chauffer les tortillas

- Au moment de servir, envelopper les **tortillas** dans un essuie-tout.
- Réchauffer au micro-ondes de 30 s à 1 min, jusqu'à ce que les **tortillas** soient chaudes et souples. (**CONSEIL** : Cette étape est facultative.)

6



Terminer et servir

- Répartir les **tortillas** dans les assiettes. Étendre la **crème à la lime** sur les **tortillas**.
- Garnir de **chorizo**, de **légumes**, de **salade de chou** et de **feta**.
- Servir la **salsa** comme trempette.

Unités de mesure à **1 c. à soupe** | (2 c. à soupe) | d'**huile** |
chaque étape 2 personnes 4 personnes Ingrédients

Si vous avez commandé 6 portions, triplez les quantités de la recette pour 2 portions. Il se peut que vous ayez besoin de cuire en plusieurs étapes ou d'utiliser des plats de cuisson plus grands. À noter : De plus grandes quantités peuvent correspondre à des temps de cuisson plus longs, il faut donc suivre les indications visuelles et de température.

1 | Cuire le bœuf et les oignons

🔄 [Changer](#) | [Bœuf haché](#)

Si vous avez choisi le **bœuf haché**, omettre l'**huile**, puis ajouter le **bœuf** et les **oignons** à la poêle sèche. Cuire le **bœuf** de la même façon que la recette vous indique de cuire le **chorizo****. Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter.

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