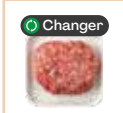




Tacos super rapides au chorizo et aux œufs avec feta et coriandre

15 minutes



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)



Chorizo, sans
boyaux
250 g | 500 g



Œuf
4 | 8



Tortillas de farine
6 | 12



Poivron
1 | 2



Oignon jaune,
haché
56 g | 113 g



Coriandre
7 g | 14 g



Feta, émietté
¼ tasse | ½ tasse



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



Assaisonnement
mexicain
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.

Quantités d'ingrédients 56 g | 113 g
2 personnes | 4 personnes

1



Préparer

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Évider, puis couper les **poivrons** en petits morceaux.

2



Cuire le chorizo et les 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**, les **oignons** et les **poivrons**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **chorizo** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- Saupoudrer d'**assaisonnement mexicain** et mélanger. Retirer du feu. Couvrir pour garder chaud.

3



Cuire les œufs

- Entre-temps, ajouter dans un bol moyen les **œufs** et **¼ tasse** (½ tasse) de **lait**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Chauffer une poêle antiadhésive moyenne à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, puis le **mélange d'œufs**. Poêler de 2 à 4 min, en remuant souvent à l'aide d'une spatule, jusqu'à ce que les **œufs** soient moelleux et entièrement cuits**.

4



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.

5



Terminer et servir

- Répartir les **tortillas** dans les assiettes, puis garnir de **mélange de chorizo**, d'**œufs**, de **sauce au chipotle** et de **feta**.
- Parsemer de **feuilles de coriandre** déchirées.

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

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.

2 | Cuire le bœuf et les légumes

🔄 **Changer** | **Bœuf haché**

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

Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter, si désiré.

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