



Poêlée de dinde façon tex-mex

avec mayo au chipotle

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

○ Changer



Chorizo, sans boyaou
250 g | 500 g

○ Changer



Beyond Meat®
2 | 4



Dinde hachée
250 g | 500 g



Oignon jaune, haché
56 g | 113 g



Mélange d'épices à enchilada
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



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



Pomme de terre à chair jaune
250 g | 500 g



Piment fort
1 | 2



Maïs en grains
113 g | 227 g



Feta, émiettée
¼ tasse | ½ tasse



Mayonnaise
2 c. à soupe | 4 c. à soupe



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



Petites tomates
113 g | 227 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



Rôtir les pommes de terre

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Couper les **potatoes** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis saupoudrer de la **moitié** du **mélange d'épices à enchilada**. **Salier** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir dans le **haut** du four de 18 à 20 min, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées.

4



Préparer la mayo au chipotle

- Entre-temps, ajouter dans un petit bol la **mayonnaise**, la **sauce au chipotle** et **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**eau**. **Salier**, puis bien mélanger.

2



Cuire les oignons et la dinde

- 🔄 **Changer** | **Chorizo, sans boyau**
- 🔄 **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 les **oignons** et la **dinde**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant la dinde en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée**. **Salier** et **poivrer**.
- Ajouter la **pâte tex-mex**, **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) d'**eau** et le **reste** du **mélange d'épices à enchilada**. Poursuivre la cuisson de 30 s à 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.

5



Terminer et servir

- Dans la poêle contenant les **oignons** et la **dinde**, ajouter les **légumes rôtis** et les **potatoes**, puis bien mélanger.
- Répartir la **poêlée** dans les bols.
- Arroser d'**un filet** de **mayo au chipotle**.
- Parsemer de **feta**.

3



Rôtir les légumes

- Entre-temps, sécher le **maïs** avec un essuie-tout.
- Couper le **piment fort** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **tomates**, le **maïs** et les **piments forts** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Rôtir au **centre** du four de 8 à 10 min, jusqu'à ce que quelques **tomates** commencent à éclater.

6



Des cocos avec ça? (facultatif)

- Pendant que les **potatoes** rôtissent à l'étape 2, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre**, puis tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.
- Craquer et ajouter **2 œufs** (4 œufs). **Salier** et **poivrer**. Poêler à couvert de 2 à 3 min, jusqu'à ce que les **blancs d'œufs** se figent. (**REMARQUE** : Le jaune d'œuf sera encore coulant! Il est aussi possible de poêler les œufs en utilisant 1 c. à soupe d'huile plutôt que du beurre.)
- Transférer les **œufs** dans une assiette, puis couvrir pour garder chaud.
- Garnir la **poêlée** des **œufs**.

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

Pour 6 portions

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 les oignons et le chorizo

- 🔄 **Changer** | **Chorizo, sans boyau**

Si vous avez ajouté le **chorizo**, ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile** à la poêle chaude, puis le **chorizo** et les **oignons**. Cuire le **chorizo** de la même façon que la recette vous indique de cuire la **dinde****. Retirer et jeter l'excédent de gras avant d'ajouter les **épices**, si désiré.

2 | Cuire les oignons et 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**.

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