

Tortillas empilés au bœuf et aux légumes à la mexicaine

avec salsa fraîche et crème à la lime

Familiale

25 minutes



RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.
Si vous désirez changer la protéine,
suivez les instructions au verso de
cette fiche!
Bonne cuisine!



Bœuf haché



Dinde hachée



Carotte



Poivron



Assaisonnement mexicain



Crème sure



Tomate Roma



Tortillas de farine (15 cm [6 po])



Cheddar, râpé



Lime

BONJOUR ASSAISONNEMENT MEXICAIN

Une combinaison de saveurs fumées, sucrées et épicées pour un assaisonnement tex-mex parfait!


D'abord

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

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, épluche-légumes, cuillères à mesurer, couteau dentelé, zesteur, râpe à 4 côtés, papier parchemin, petit bol, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
 Dinde hachée	250 g	500 g
Carotte	170 g	340 g
Poivron	160 g	320 g
Assaisonnement mexicain	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Crème sure	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Tomate Roma	80 g	160 g
Tortillas de farine (15 cm [6 po])	6	12
Cheddar, râpé	1 tasse	2 tasse
Lime	1	1
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

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

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 soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous joindre

Partagez vos photos en mentionnant #LaVieHelloFresh
Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



Préparer

Peler la **carotte**, puis, à l'aide d'une râpe à 4 côtés, la râper grossièrement. Couper les **tomates** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Évider, puis couper le **poivron** en tranches de 1,25 cm (½ po). Zester, puis presser la **moitié** de la **lime** (utiliser la lime entière pour 4 personnes). Couper le **reste** de la **lime** en quartiers.



Préparer la salsa

Pendant que la **pile de tortillas** cuit, ajouter dans un bol moyen les **tomates**, la **moitié** du **jus de lime**, **½ c. à thé** de **sucre** et **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Saler et poivrer**, puis bien mélanger.



Faire cuire la garniture de bœuf

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **bœuf**. Défaire le **bœuf** en morceaux. Ajouter les **poivrons** et les **carottes**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres et que le **bœuf** perde sa couleur rosée**. Égoutter soigneusement l'excès de gras, puis le jeter. Ajouter l'**assaisonnement mexicain**. Faire cuire pendant 1 minute, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme. Retirer la poêle du feu et incorporer la **moitié** du **fromage**. **Saler et poivrer**

RECETTE PERSONNALISÉE

Si vous avez choisi la **dinde**, la faire cuire de la même façon que la recette demande de faire cuire le **bœuf**.



Préparer la crème à la lime

Dans un petit bol, ajouter la **crème sure**, le **zeste de lime** et le **reste** du **jus de lime**. **Saler et poivrer**, bien mélanger.



Assembler la pile de tortillas

Placer **une tortilla** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Répartir uniformément **½ tasse** du **mélange de bœuf** sur la **tortilla**. Déposer une autre **tortilla** sur le dessus, puis répéter les mêmes étapes jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de **mélange de bœuf**, en terminant avec une **tortilla**. (**REMARQUE** : Faire 1 pile de tortillas pour 2 personnes, et 2 piles pour 4 personnes.) Parsemer du **reste** du **fromage**. Faire cuire au **centre** du four de 5 à 7 minutes, jusqu'à ce que les **tortillas** soient bien chaudes et que le **fromage** ait fondu.



Terminer et servir

À l'aide d'un couteau dentelé, couper la **pile de tortillas** en pointes (comme un gâteau). Répartir les **pointes** dans les assiettes et napper de **crème à la lime** et de **salsa**. Arroser du jus d'un **quartier de lime**, au goût.

Le repas est prêt!