



Pains plats au poulet style fajitas

avec sauce à la crème sure et cheddar

Familiale

Rapido

20 à 30 minutes

Changer



Boeuf haché

250 g | 500 g

Recette personnalisée

+ 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)



Poulet haché
250 g | 500 g



Pain plat
2 | 4



Poivron
1 | 2



Oignon vert
1 | 2



Cheddar, râpé
½ tasse | 1 tasse



Crème sure
3 c. à soupe | 6 c. à soupe



Base de sauce tomate
2 c. à soupe | 4 c. à soupe



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



Sel d'ail
½ c. à thé | 1 c. à thé

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 et mélanger la sauce

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Évider, puis couper le **poivron** en tranches de 0,5 cm (1/4 po).
- Émincer les **oignons verts** et séparer les **morceaux verts** des **morceaux blancs**.
- Dans un petit bol, ajouter 1/8 c. à thé (1/4 c. à thé) de **sucre**, 1 c. à soupe (2 c. à soupe) d'**eau** et la **crème sure**.
- **Saler** et **poivrer**, puis fouetter jusqu'à ce que le **mélange** soit homogène.

2



Cuire les poivrons

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter 1/2 c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **poivrons**.
- Cuire de 3 à 4 min, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croquants. **Saler** et **poivrer**.
- Transférer les **poivrons** dans une assiette, puis couvrir pour garder chaud.

3



Cuire le poulet

- Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter 1 c. à soupe (2 c. à soupe) d'**huile**, puis les **morceaux blancs** des **oignons verts** et le **poulet**.
- Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **poulet** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- Saupoudrer de 1/4 c. à thé (1/2 c. à thé) de **sel d'ail**.
- Ajouter la **pâte tex-mex** et la **base de sauce tomate**. Poursuivre la cuisson pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.
- Ajouter 3 c. à soupe (6 c. à soupe) d'**eau**, puis bien mélanger.
- Retirer du feu.

4



Griller les pains

- Fondre 1 c. à soupe (2 c. à soupe) de **beurre** dans une petite poêle à feu doux ou dans un petit bol allant au micro-ondes.
- Saupoudrer de 1/4 c. à thé (1/2 c. à thé) de **sel d'ail**.
- Disposer les **pains plats** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., utiliser 2 plaques à cuisson tapissées de papier parchemin.)
- Étendre le **beurre à l'ail** sur les **pains plats**.
- Griller dans le **bas** du four de 2 à 5 min, jusqu'à ce que les **pains plats** ramollissent. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le bas du four.)

5



Assembler les pains plats

- Sur la plaque, étendre le **mélange de poulet** sur les **pains**, puis garnir de **poivrons** et de **cheddar**.
- Rôtir les **pains plats** assemblés au **centre** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le bas du four.)

6



Terminer et servir

- Couper les **pains plats** en quartiers, puis les répartir dans les assiettes.
- Arroser d'**un filet** de **sauce à la crème sure** et parsemer du **reste** des **oignons verts**.

3 | Cuire le bœuf

Changer | Bœuf haché

Si vous avez choisi le **bœuf haché**, réduire la quantité d'**huile** à 1/2 c. à soupe (1 c. à soupe), puis cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire le **poulet****. Égoutter soigneusement et jeter l'excès de gras avant d'assaisonner le **bœuf**, puis poursuivre la recette comme indiqué.

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). | * L'emballage sous vide garantit une fraîcheur maximale des aliments, mais peut légèrement faire changer leur couleur et leur donner une odeur plus prononcée. Chaque aliment retrouvera son état d'origine 3 min après l'ouverture de l'emballage.



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.