

Poêlée de dinde façon tex-mex avec mayo au chipotle

20 min

Épicée



Dinde hachée



Oignon jaune



Mélange d'épices à
enchilada



Pâte tex-mex



Pommes de terre
sous vide



Piment poblano



Maïs en grains



Coriandre



Feta, émietté



Mayonnaise



Sauce au chipotle



Petites tomates

BONJOUR PIMENTS POBLANO

Une fois séchés, ces doux piments mexicains s'appellent piments ancho!

D'abord

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

Matériel requis

2 plaques à cuisson, cuillères à mesurer, papier parchemin, petit bol, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Dinde hachée	250 g	500 g
Oignon jaune	113 g	226 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
Pommes de terre sous vide	280 g	560 g
Piment poblano 🌶️	160 g	320 g
Maïs en grains	113 g	227 g
Coriandre	7 g	7 g
Feta, émietté	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
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** 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'app.

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 rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

📱 @HelloFreshCA



1 Rôtir les pommes de terre et les poblanos

- Sécher les **potatoes** avec un essuie-tout.
- Couper le **poblano** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson, arroser les **potatoes** et les **poblanos** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.) et saupoudrer de la **moitié** du **mélange d'épices à enchilada**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir dans le **haut** du four de 12 à 14 min, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées et que les **poblanos** soient tendres.



4 Faire la mayo au chipotle et hacher la coriandre

- Entre-temps, ajouter dans un petit bol la **mayonnaise**, la **sauce au chipotle** et **1 c. à thé d'eau** (doubler la qté pour 4 pers.). **Saler**, au goût, et bien mélanger.
- Hacher grossièrement la **coriandre**.



2 Cuire les oignons et la dinde

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Pendant que la poêle chauffe, peler, puis couper l'**oignon** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Ajouter à la poêle chaude **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), 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**. **Saler** et **poivrer**.
- Ajouter la **pâte tex-mex** 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**, puis bien mélanger.
- Répartir la **poêlée de dinde** dans les assiettes.
- Arroser d'un **filet** de **mayo au chipotle**.
- Parsemer de **feta** et de **coriandre**.



3 Rôtir les tomates et le maïs

- Entre-temps, sécher le **maïs** avec un essuie-tout.
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **tomates** et le **maïs** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Rôtir dans le **haut** du four (à côté des pommes de terre et des poblanos) de 10 à 12 min, jusqu'à ce que **quelques tomates** commencent à éclater.



6 Des cocos avec ça?

- À l'étape 2, pendant que les **potatoes** rôtissent, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **2 c. à soupe de beurre** (doubler la qté pour 4 pers.) et tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.
- Craquer et ajouter **2 œufs** (doubler la qté pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**. Poêler de 2 à 3 min, jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée**. (**REMARQUE** : 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**.