

Pommes de terre toutes garnies façon « nachos » avec guacamole et pico de gallo maison

Familiale

35 minutes



Bœuf haché



Dinde hachée



Pommes de terre
Russet



Tomates Roma



Mélange printanier



Lime



Oignons verts



Monterey Jack, râpé



Guacamole



Crème sure



Assaisonnement
mexicain



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!

BONJOUR CRÈME À LA LIME

Pour rehausser la crème sure, il n'y a rien comme un soupçon de zeste de lime!


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, cuillères à mesurer, zesteur, grand bol, papier parchemin, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
 Dinde hachée	250 g	500 g
Pommes de terre Russet	690 g	1 380 g
Tomates Roma	160 g	320 g
Mélange printanier	56 g	113 g
Lime	1	1
Oignons verts	2	4
Monterey Jack, râpé	½ tasse	1 tasse
Guacamole	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Assaisonnement mexicain	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sucre*	¾ c. à thé	1 ½ 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 rejoindre

Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Faire rôtir les rondelles de pommes de terre

Couper les **potatoes** en rondelles de 0,5 cm (¼ po). Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile** et saupoudrer de la **moitié de l'assaisonnement mexicain**. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune.) **Saler et poivrer**, puis bien mélanger. Faire rôtir au **centre** du four de 23 à 25 minutes, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, faire rôtir sur les grilles du haut et du centre, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



Assembler et faire cuire les pommes de terre façon « nachos »

Lorsque les **potatoes** sont cuites, placer 2 carrés de papier parchemin (4 carrés pour 4 personnes) sur une surface propre. Sur chaque carré de parchemin, répartir en une seule couche les **rondelles de pomme de terre**. Placer les carrés de parchemin côte à côte sur la même plaque à cuisson. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson; 2 carrés par plaque à cuisson.) Garnir les **potatoes** de **terre d'un peu de fromage**, puis de **bœuf** et du **reste du fromage**. Faire cuire au **centre** du four de 3 à 5 minutes, jusqu'à ce que le **fromage** fonde. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, faire cuire sur les grilles du haut et du centre du four.)



Préparer et faire la salsa

Entre-temps, couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Émincer les **oignons verts**. Zester et presser la **moitié** de la **lime** (utiliser la lime entière pour 4 personnes). Couper le **reste de la lime** en quartiers. Dans un bol moyen, ajouter les **tomates**, la **moitié des oignons verts**, **1 c. à thé de jus de lime**, **¼ c. à thé de sucre** et **1 c. à thé d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler et poivrer**. Bien mélanger.



Faire la crème à la lime

Entre-temps, ajouter dans un petit bol la **crème sure**, la **moitié du zeste de lime** et **¼ c. à thé de sucre** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler et poivrer**. Bien mélanger.



Faire cuire le bœuf

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter le **bœuf** à la poêle sèche. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en défilant le **bœuf** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**. Égoutter soigneusement, puis jeter l'excès de gras. Ajouter le **reste de l'assaisonnement mexicain** et **2 c. à soupe d'eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). Faire cuire, en remuant souvent, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme, pendant 30 secondes. **Saler et poivrer**. Retirer la poêle du feu et réserver.



RECETTE PERSONNALISÉE

Si vous avez choisi la **dinde**, ajoutez **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes) dans la poêle, puis la **dinde**. Faites-la cuire en suivant les mêmes directives que celles pour le **bœuf**.



Terminer et servir

Dans un grand bol, ajouter le **reste du jus de lime**, le **reste du zeste de lime**, **¼ c. à thé de sucre** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Saler et poivrer**, puis bien remuer au fouet. Ajouter le **mélange printanier** et le **reste des oignons verts**, puis bien mélanger. Transférer avec précaution chaque carré de parchemin dans une assiette. Garnir les **potatoes** de **terre façon « nachos »** de **crème à la lime**, de **salsa** et de **guacamole**. Arroser du jus d'un **quartier de lime**, au goût. Servir la **salade** en accompagnement.

Le repas est prêt!