

# Pommes de terre toutes garnies façon « nachos »

avec guacamole et salsa maison

Familiale

40 minutes



Boeuf haché



Pomme de terre  
Russet



Tomate Roma



Lime



Oignon vert



Monterey Jack, râpé



Guacamole



Crème sure



Assaisonnement  
mexicain



Bébés épinards

BONJOUR CRÈME À LA LIME

Rehaussez la saveur de la crème sure avec une touche 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, papier d'aluminium, grand bol, papier parchemin, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Pomme de terre Russet	690 g	1380 g
Tomate Roma	160 g	320 g
Lime	1	1
Oignon vert	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
Bébés épinards	56 g	113 g
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 joindre

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



## Faire rôtir les 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 pers., utiliser 2 plaques à cuisson, avec 1 c. à soupe d'huile chacune.) **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Disposer les **potatoes** en une seule couche.
- Faire rôtir au **centre** du four de 23 à 25 min ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., faire rôtir au centre et dans le haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



## Faire la crème à la lime et la salade

- Entre-temps, ajouter dans un petit bol la **crème sure**, la **moitié** du **zeste de lime** et **¼ c. à thé** de **sucre** (doubler pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- 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 quant. pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter les **épinards** et le **reste** des **oignons verts**, puis bien mélanger.



## Préparer et faire la salsa

- Entre-temps, émincer les **oignons verts**.
- Zester, puis presser la **moitié** de la **lime** (la lime entière pour 4 pers.). Couper **toute** la **lime restante** en quartiers.
- Entre-temps, couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- 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 les quant. pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



## Assembler et faire cuire les « nachos »

- Lorsque les **potatoes** sont prêtes, disposer deux feuilles carrées de papier d'aluminium (4 feuilles pour 4 pers.) sur une surface de travail propre. Répartir les **potatoes** sur les feuilles d'aluminium et les disposer en une seule couche.
- Disposer les feuilles d'aluminium l'une à côté de l'autre sur la même plaque à cuisson. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., utiliser 2 plaques à cuisson. Disposer 2 feuilles d'aluminium sur chaque plaque.)
- Garnir les **potatoes** d'**un peu** de **fromage**, puis de **bœuf**, puis du **reste** du **fromage**.
- Faire cuire au **centre** du four de 3 à 5 min ou jusqu'à ce que le **fromage** fonde. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., faire cuire sur les grilles du centre et du haut.)



## 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 min ou jusqu'à ce que le **bœuf** perde sa couleur rosée, en le défaisant en morceaux\*\*.
- Égoutter avec précaution l'excédent de gras et le jeter.
- Ajouter le **reste** de l'**assaisonnement mexicain** et **2 c. à soupe d'eau** (doubler pour 4 pers.). Faire cuire pendant 30 s ou jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme, en remuant souvent.
- Retirer la poêle du feu. **Saler** et **poivrer** le **bœuf**, au goût. Réserver.



## Terminer et servir

- Transférer avec précaution chaque feuille d'aluminium contenant les « nachos » dans une assiette.
- Garnir les « nachos » de **crème à la lime**, de **salsa** et de **guacamole**.
- Arroser du jus d'un **quartier de lime**, si désiré.
- Servir avec la **salade** en accompagnement.

## Le souper, c'est réglé!