

Quesadillas au chorizo avec crème à la lime

20 min



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!



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



Chorizo, sans boyau



Dinde hachée



Tortillas de farine



Petites tomates



Petites tomates



Oignon vert



Oignon vert



Lime



Mozzarella, râpée



Feta, émiettée



Assaisonnement mexicain



Crème sure



Salsa de tomates

BONJOUR FETA

Un fromage salé et saumuré qui s'émiette facilement!

D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

| | | | |
|---------------------------------|---------------------|----------------|----------------|
| Unités de mesure à chaque étape | 1 c. à soupe | (2 c. à soupe) | d'huile |
| | 2 personnes | 4 personnes | Ingrédient |

Matériel requis

Cuillères à mesurer, zesteur, grand bol, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

| | 2 personnes | 4 personnes |
|-------------------------|--------------|---------------|
| Chorizo, sans boyau | 250 g | 500 g |
| Dinde hachée | 250 g | 500 g |
| Tortillas de farine | 6 | 12 |
| Poivron | 1 | 2 |
| Petites tomates | 113 g | 227 g |
| Mélange printanier | 56 g | 113 g |
| Oignon vert | 2 | 4 |
| Lime | 1 | 2 |
| Mozzarella, râpée | ¾ tasse | 1 ½ tasse |
| Feta, émiettée | ¼ tasse | ½ tasse |
| Assaisonnement mexicain | 2 c. à soupe | 4 c. à soupe |
| Crème sure | 6 c. à soupe | 12 c. à soupe |
| Salsa de tomates | ½ tasse | 1 tasse |
| Sucre* | ½ c. à thé | 1 c. à thé |
| 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'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.



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

Nous rejoindre

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

@HelloFreshCA

1



Cuire le chorizo et les poivrons

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Entre-temps, évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Ajouter à la poêle chaude **1 c. à thé** (2 c. à thé) d'**huile**, puis le **chorizo** et les **poivrons**.
- Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **chorizo** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- Égoutter avec précaution, puis jeter l'excès de gras.

Si vous avez choisi la **dinde**, la cuire en suivant les mêmes directives que celles pour le **chorizo****. Ne pas tenir compte de l'instruction d'égoutter et de jeter le gras.

4



Assembler les quesadillas

- Disposer les **tortillas** chaudes sur une surface propre.
- Étendre uniformément la **garniture** sur la **moitié de chaque tortilla**.
- Replier les **tortillas** sur elles-mêmes par-dessus le mélange.
- Essuyer la poêle avec précaution, puis la chauffer à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à thé d'huile**, puis **3 quesadillas**. Cuire de 1 à 2 min par côté, jusqu'à ce que les **quesadillas** soient dorées.
- Réduire à feu moyen, puis répéter en ajoutant **1 c. à thé d'huile** et le **reste** des **quesadillas**. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., cuire 3 quesadillas à la fois, en utilisant 1 c. à thé d'huile chaque fois.)

2



Préparer

- Entre-temps, zester, puis presser la **moitié** de la **lime**. Couper le **reste** de la **lime** en quartiers.
- Émincer les **oignons verts**.
- Couper les **tomates** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Dans un petit bol, ajouter la **crème sure**, le **zeste de lime** et la **moitié** du **jus de lime**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.

5



Assembler la salade

- Entre-temps, ajouter dans un grand bol le **reste** du **jus de lime**, **½ c. à thé** (1 c. à thé) de **sucre** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter le **mélange printanier**, les **tomates**, le **feta** et le **reste** des **oignons verts**, puis bien mélanger.

3



Préparer la garniture et chauffer les tortillas

- Dans la poêle contenant le **chorizo** et les **poivrons**, ajouter l'**assaisonnement mexicain**. Cuire pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **chorizo** et les **poivrons** soient enrobés.
- Retirer du feu, puis ajouter la **mozzarella** et la **moitié** des **oignons verts**. **Saler** et **poivrer**, au goût.
- Envelopper les **tortillas** dans un essuie-tout. Réchauffer au micro-ondes pendant 30 s, jusqu'à ce que les **tortillas** soient chaudes et souples. (**CONSEIL** : Réchauffer les tortillas empêche qu'elles se déchirent lors de l'assemblage des quesadillas!)

6



Terminer et servir

- Couper les **quesadillas** en quartiers.
- Répartir les **quesadillas** et la **salade** dans les assiettes.
- Servir la **salsa** et la **crème à la lime** comme trempettes.
- Arroser du **jus d'un quartier de lime**, si désiré.

Le souper, c'est réglé!