

Quesadillas au chorizo avec crème à la lime

20 minutes



Chorizo, sans boyau



Tortillas de farine
(15 cm [6 po])



Piment poblano,
haché



Petites tomates



Mélange printanier



Oignon vert



Lime



Mozzarella, râpée



Feta, émietté



Assaisonnement
mexicain



Crème sure



Salsa aux tomates

BONJOUR FETA

Un fromage salé et saumâtre à la texture friable!

D'abord

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

Matériel requis

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

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Chorizo, sans boyau	250 g	500 g
Tortillas de farine (15 cm [6 po])	6	12
Piment poblano, haché	113 g	226 g
Petites tomates	113 g	227 g
Mélange printanier	56 g	113 g
Oignons verts	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 aux tomates	½ tasse	1 tasse
Sucre*	½ c. à thé	1 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



1 Faire cuire le chorizo et le poblano

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à thé d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **chorizo** et le **poblano**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en défaisant le **chorizo** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**. Égoutter soigneusement et jeter l'excédent de gras.



4 Faire les quesadillas

Disposer les **tortillas** sur une surface propre. Étendre la **garniture** uniformément d'un côté de **chaque tortilla**. Plier les **tortillas** en deux, par-dessus la **garniture**. Essuyer soigneusement la poêle et la faire chauffer à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à thé d'huile** puis **3 quesadillas**. Faire cuire de 1 à 2 minutes par côté, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Réduire le feu à moyen, puis répéter les étapes avec **1 c. à thé d'huile** et le **reste** des **quesadillas**. (REMARQUE : Pour 4 personnes, faire cuire 3 quesadillas à la fois, en utilisant 1 c. à thé d'huile chaque fois.)



2 Préparer

Pendant que le **chorizo** et le **poblano** cuisent, couper les **tomates** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Zester et presser la **moitié** de la **lime**. Couper le **reste** de la **lime** en quartiers. Émincer les **oignons verts**. 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 Faire la salade

Pendant que les **quesadillas** cuisent, ajouter dans un grand bol le **reste** du **jus de lime**, **½ c. à thé** de **sucre** et **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**, puis fouetter pour bien mélanger. Ajouter le **mélange printanier**, les **tomates**, le **feta** et le **reste** des **oignons verts**, puis bien mélanger.



3 Faire la garniture

Ajouter l'**assaisonnement mexicain** à la poêle contenant le **chorizo** et le **poblano**. Faire cuire pendant 1 minute, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **chorizo** et le **poblano** soient bien enrobés. Retirer la poêle du feu, puis incorporer la **mozzarella** et la **moitié** des **oignons verts**. **Saler** et **poivrer**, au goût.



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**, au goût.

Le repas est prêt!